

أورج الجنس حذر العرب



منافع النبات والثمار والبقول والفواكه والخضروات والرياحين

تأليف: الإمام

العالم العلامة ابن الوردي

المتوفى عام ٧٤٩ هـ

تحقيق وتعليق

الدكتور محمد سيد الرفاعي

دار الكتاب العربي

سوريا



منافع النبات والثمار والبقول والفواكه
والخضراوات والرياحين

تأليف

الشيخ الإمام العالم العلامة ابن الوردي
المتوفى سنة ٧٤٩هـ

تحقيق وتعليق

الدكتور: محمد سيد الرفاعي

دار الكتاب العربي

دمشق

ص ب: ٣٤٨٢٥

حقوق الطبع محفوظة

لدار الكتاب العربي

دمشق

ص ب ٣٤٨٢٥

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله، القائل في كتابه الكريم: ﴿وَفِي الْأَرْضِ قِطْعٌ مَّتَّجِرَاتٌ وَجَنَّتٌ مِّنْ أَعْنَابٍ وَزَيْتُونٌ وَنَخْلٌ صَوْنٌ وَقَدْ قُدِّرَ لَهَا يَوْمٌ وَّجَدٍ وَقَفْصٌ بَعْضُهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الْأَكْثَرِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ﴾ [العد: ٤].

ونصلي ونسلم على سيدنا محمد ﷺ الذي روي عنه أنه قال: «إذا قَامَتِ السَّاعَةُ وَفِي يَدِ أَحَدِكُمْ فَسِيلَةٌ وَاسْتَطَاعَ أَنْ يَفْرُسَهَا فَلْيَفْعَلْ» وعلى آله وصحبه ومن تبعه إلى يوم الدين. وبعد:

فإن النبات أحد قواسم الحياة الأساسية، التي سخرها الله - عز وجل - للإنسان، ولقد عرف الإنسان النبات منذ وجد على ظهر الأرض، حين رآه أمام عينيه ينبت بقدرة الخالق الأعلى - سبحانه وتعالى - على الأرض، دون تعب أو جهد من الإنسان. ثم عرف الإنسان الزراعة بعد ذلك، لكي يحصل على أنواع النبات المختلفة، وهو أمر ما يزال مستمرًا، نجد كل يوم فيه تجديدًا وتطويرًا، حتى إن الإنسان - الآن - يحاول الاستفادة من المنجزات الحديثة والمبتكرات العصرية في الزراعة. ولذلك وجدنا أنه من المفيد أن نقدم إلى القارئ هذا الكتاب الموسوعي في النبات، وأنواع النباتات، وفوائدها، وهو كتاب «منايع النبات والثمار والبقول والفواكه والخضراوات والرياحين».

لمؤلفه: نعمر بن مظفر المعروف بابن الوردي
وقبل الشروع في تقديم فضول الكاتب نضع بين يدي القارئ هذه المقدمة الموجزة التي رأينا أن تكون في مبحثين مختصرين:

المبحث الأول: ويشتمل على مطلبين:

المطلب الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

المطلب الثاني: أقسام علم النبات.

المبحث الثاني: وقد ترجمنا فيه للعالم ابن الوردي مؤلف الكتاب:

المبحث الأول^(١)

النبات: أهميته، وعلومه، وأقسامه

ويشتمل على مطلبين:

الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

الثاني: أقسام علم النبات.

المطلب الأول

أهمية النبات في حياة الإنسان:

تتمتع الطبيعة بأهمية كبيرة في حياة الإنسان؛ لاشتغالها على كائنات نباتية متنوعة، فتنشر النباتات بصورة واسعة في جميع أرجاء الكرة الأرضية، وتلاحظ في المناطق التي تبدو بدون حياة: في الأقاليم الباردة أو الصخرائية، في القطب الشمالي أو الجنوبي، في مياه المحيطات أو في الهواء الجوي.

يحمل الهواء الجوي آلافا مؤلفة من الكائنات الدقيقة: كالبكتريا والفطريات، والفيروسات، حيث تنتشر مع تيار الهواء إلى مسافات شاسعة، وتشكل دراسة بنية هذه الكائنات، ومعرفة نشاطها الحيوي وانتشارها، علما خاصا يدعى: علم الأحياء الجوية.

لقد كانت النباتات رائدة في غزو مناطق غذائية جديدة، خالية من أية حياة أخرى؛ فيمكن رؤية بعض الأشنيات على سطح الثلج، وفي مياه الينابيع الحارة، وعلى الصخور الملبساء وحتى على الزجاج؛ يميز هذا الانتشار الواسع الكائنات النباتية عن الحيوانات؛ إذ تنشر الأولى في جميع

(١) هذه المقدمة عن: موسوعة النبات والأعشاب، لأستاذنا الدكتور عبد العزيز الصباغ.

مناطق الكرة الأرضية، وتشغل مساحات واسعة.

تلعب النباتات دورًا فضائيًا هامًا، حيث تملك معظم النباتات - باستثناء النباتات اللايخضورية: كالبكتريا والفطور وبعض أنواع مغلفات البذور الطفيلية - صبغًا أخضر، هو اليخضور - أو الكلوروفيل (Chlorophyll) - الذي يميز - عادة - النباتات عن الحيوانات، ويتواجد هذا الصبغ الأخضر في عضيات خلوية محددة، تسمى: الصانعات الخضراء (Chloroplasts)، ترتبط باليخضور تغذية هوائية هامة، تترافق بتشكيل مواد عضوية، يُطلق على هذه العملية: الاصطناع الضوئي (Photosynthesis).

ويختلف الاصطناع الضوئي عن بقية التفاعلات الكيميائية الضوئية، بكونه يتم بدون فقدان العضوية النباتية للطاقة. وعلى العكس يحصل النبات بنتيجة هذا الاصطناع على مركبات مرجعة غنية بالطاقة، وتعد الأشعة الشمسية بنوع الطاقة الحقيقي في هذه العملية الحيوية، بالإضافة إلى أنها تلعب دورًا هامًا في تنظيم عمليات تطور النبات.

تقوم النباتات المورقة باصطناع غذائها اعتبارًا من مصدرين متعكبين تتجه الأجزاء الخضراء منها نحو أشعة الشمس، وتتمتع بالجاذب الضوئي (Phototropism) موجب، وتتم فيها عملية الاصطناع الضوئي.

وفي نفس الوقت، تُبدي جذور هذه النباتات انجذابًا أوضيًا (Geotropism) موجبًا؛ فتمتص الماء والمركبات المعدنية من التربة، وفي طلبيتها المركبات الآزوتية، حيث يستخدمها النبات بعد ذلك في اصطناع البروتينات.

يشارك اليخضور - ولو جزئيًا - حسب الأبحاث الحديثة في عملية الاصطناع البروتيني. وهكذا تجري في الخلية النباتية الخضراء تفاعلات

كيميائية حيوية هامة، تتشكل على إثرها مواد عضوية رئيسية - : سكاكر، بروتينات، ليبيدات - اعتبارًا من مركبات لا عضوية.

تشكل مجموعات المركبات العضوية الثلاث السابقة غذاء الإنسان والحيوان الرئيسي.

وهكذا تتكون في الخلية النباتية اليخضورية، اعتبارًا من المواد اللاعضوية - : مركبات عضوية مختلفة، تعتبر الغذاء الرئيسي لجميع سكان العالم.

يحلم علماء ومهندسو القرن العشرين بإجراء مثل هذه العملية الحيوية في شروط المختبر، ولكنهم لم يفلحوا بذلك حتى الآن؛ إذ تتميز الخلية النباتية ببنية مدهشة منسقة، لا تملكها أحدث آلة إلكترونية معقدة، كما تستطيع الخلية أو العضوية النباتية بكاملها تجديد نفسها ذاتيًا، أي: تشكيل عضوية مشابهة لها تمامًا؛ وهذا ما لا تستطيعه أية آلة من الآلات.

لقد أطلق العلماء على حاصلات الاصطناع الضوئي: «معلبات الأشعة الشمسية»، فخلال التاريخ الطويل للحياة النباتية على الأرض - مئات ملايين السنين - ابتطاعت حاصلات الاصطناع الضوئي تشكيل احتياطي هائل من المواد الغنية بالطاقة: كالقمح الحجري والقمح النباتي والنفط.

وينطلق غاز الأوكسجين خلال الاصطناع الضوئي بصورة موازية تمامًا لعملية تشكيل: «معلبات الأشعة الشمسية»، فيستخدم الإنسان والحيوان هذا الغاز في عملية التنفس.

ويضم العالم النباتي حاليًا ما يزيد على خمسمائة ألف نوع، نصفها تقريبًا نباتات زهرية. ويقدر تاريخ النباتات المزروعة بحوالي ٨-١٠ آلاف سنة؛ فقد وجدت الكرومة مزروعة في مصر منذ ٤٧٠٠-٥٠٠٠ سنة، والقطن مزروعًا في الصين منذ ٤٠٠٠ سنة.

وقد تمت الخطوات الأولى في زراعة المحاصيل الحقلية ونباتات الزينة والنباتات الطبية في الهند واليونان وإيطاليا وغيرها.

أقسام الكائنات النباتية:

تنقسم الكائنات النباتية - حسب طريقته في التغذية - إلى مجموعتين كبيرتين:

١ - ذاتية التغذية (AUTOTROPHIC PLANTS):

وتتضمن بصورة رئيسية النباتات الخضراء، كما ينتمي إليها جميع النباتات، التي تستطيع بناء وتكوين عضويتها اعتبارًا من مركبات لا عضوية؛ إذ لا تشكل النباتات ذاتية التغذية مجموعة متجانسة واحدة، فيجوز أن فيها زمرتين رئيسيتين، حسب نمط تغذيتها الذاتية: نباتات ذاتية التغذية خضراء.

ونباتات ذاتية التغذية عديمة الخضور.

تتضمن الزمرة الأولى: النباتات الخضراء التي تقوم، بالاصطناع الضوئي. وتشمل الزمرة الثانية، عددًا قليلًا من الأنواع النباتية عديمة الخضور.

٢ - غير ذاتية التغذية (HETEROTROPHIC PLANTS):

تشمل هذه المجموعة كائنات نباتية عديمة الخضور - أيضًا - ولكنها تستطيع بناء عضويتها، وتأمين غذائها على حساب المواد العضوية المصطنعة من قبل نباتات أخرى، مثلها في ذلك مثل الحيوانات تمامًا.

يستمد بعض هذه الكائنات الغذاء مباشرة من عضويات حية أخرى: كما في معظم النباتات الطفيلية (Parasites)، وخاصة طفيليات النباتات الزراعية والحيوانية، وكذلك طفيليات الإنسان، وتعتبر غالبًا نباتات مجهرية، فطرية أو بكتيرية.

والبعض الآخر رمي (Saprophytes) يستمد غذاءه من بقايا الكائنات النباتية، أو الحيوانية الميتة؛ فتقوم بذلك بعمل جبار حقاً، وتلعب دوراً هاماً: سواء في الطبيعة أو في حياة الإنسان.

وتسبب النباتات الرمية أحياناً عفونة وفساد بعض المواد الغذائية، وتؤدي إلى تفكك بروتينات البقايا النباتية والحيوانية، كما تقوم في حالات أخرى بتحليل المواد العضوية، مشكلة حمض اللبن أو حمض الخل، أو الكحول الإيثيلي؛ واستناداً لذلك يمكن تحليل اصطناع اللبن الرائب والعجين، والزبدة، والكيس، والرقائق، على آلة دباغة الجلود. يتحول السكر في عملية التخمير الكحولي إلى غاز الفحم وكحول، وتستند على هذا التفاعل صناعة المعجنات والمشروبات الكحولية: بيرة، نبيذ، الخ.

وهكذا تتمتع النباتات الرمية، التي تتألف بشكل رئيسي من الفطور والبكتريا بأهمية حيوية كبيرة في دورة المواد في الطبيعة؛ فتقوم النباتات ذاتية التغذية باصطناع المواد العضوية، بينما تعمل النباتات غير ذاتية التغذية على تفكيك وتحليل هذه المواد إلى عناصرها اللاعضوية، فيبدون هاتين المجموعتين من النباتات: ذاتية، وغير ذاتية التغذية، لا يمكن أن توجد حياة على الأرض.

ومن جهة ثانية: تلعب النباتات غير ذاتية التغذية دوراً كبيراً في حياة النباتات الزراعية، فتتعايش بعض بكتريا التربة كـ (Rhizobium légumiosarum) مع النباتات البقلية، وتعمل على إغناء التربة والنبات في نفس الوقت بالمركبات الآزوتية، كما تملك معظم الفطريات أهمية كبيرة في ميادين صناعة الأغذية والمواد الطبية... وغيرها.

المطلب الثاني

أقسام علم النبات:

يقسم علم النبات بدوره إلى سلسلة كبيرة من العلوم المحددة، التي يدرس كل منها موضوعاً معيناً - كتطور النبات، تركيب النبات، حياة النبات، والغطاء النباتي - كالآتي:

١ - علم الشكل: (MORPHOLOGY)

أجد الفروع الكبيرة لعلم النبات، ظهر وازدهر منذ زمن بعيد، يهتم هذا العلم بدراسة نشوء وتطور الكائنات النباتية، سواء النبات بشكل كامل، أو بشكل مجزأ إلى أعضاء منفصلة.

تتم دراسة تشكل وتطور الأعضاء النباتية وفق طريقتين:

أ - تستند الطريقة الأولى إلى دراسة تطور الأفراد النباتية المنفصلة، ابتداء من انتاش البذرة ونمو البادرة، وانتهاء بتشكيل بذرة جديدة. يسمى هذا التطور بالفردية (Ontogenesis).

ب - وتعتمد الطريقة الثانية على دراسة التطور التاريخي لكامل أفراد النوع، أو لأية مجموعة تصنيفية أخرى، ينتمي إليها الفرد النباتي موضع الدراسة، يسمى هذا الشكل من التطور، بالسلالي (Phylogenesis).

وقد أدى تقدم وتطور علم الشكل، واتساع المواضيع التي يدرسها إلى انفصاله لعلوم عديدة أكثر تخصصاً:

كعلم الخلية (Cytology)، الذي يدرس بنية وتطور الوحدة الهيكلية الأساسية للعضوية النباتية، بما في ذلك العضيات الخلوية المختلفة.

وعلم التشريح (Anatomy)، وعلم النسيج (Histology)، اللذان يهتمان بدراسة تشكل وتطور ونشأة النسيج المختلفة، التي تؤلف

بمجموعها الأعضاء النباتية.

وعلم الجنين (Embryology)، ويدرس بنية وتطور الجنين (الرشيـم) في مختلف المجموعات النباتية.

وعلم الأعضاء (Organography)، ويهدف إلى دراسة تشـكل وتطور وبنية الأعضاء النباتية المختلفة: جذر، ساق، ورقة، زهرة، ثمرة، الخ.

هذه هي مواضيع علم التشـكل بمفهومه الواسع. ويجهد بعض العلماء المورفولوجيا النباتية بمعناه الضيق، وذلك كعلم يهتم بدراسة شكل النبات وأعضائه المختلفة من الناحية الخارجية فقط، كما يجتهدون علم التشريح بكونه يدرس البنية الداخلية للأعضاء النباتية، إلا أن مثل هذا التقسيم ليس طبيعيًا، فالنسيج الأولي أي: - البشرة (Epiderma) - يغطي السطح الخارجي لمختلف الأعضاء النباتية، في حين أن البويضات (Ovules) تتواجد داخل جـوف أو عدة أجوف، يشكل مجموعها المبيض (في مغلفات البذور). مع ذلك، تعتبر البشرة أحد الأنسجة الرئيسية التي يدرسها علم التشريح، بينما يدرس علم التشـكل الخارجي البويضات.

ومن الضروري تقسيم علم التشـكل حاليًا إلى جزئين كبيرين: استنادًا إلى طريقة البحث والتجربة في كل منهما.

أ- يسلك العزم الأول: دراسة مجهرية، ويضم علم الخلية وعلم التشريح وعلم الجنين.

ب - ويسلك العزم الثاني: دراسة تكاثرية، ويشمل علم الأعضاء.

٢ - علم تخطيط النبات (FLOROGRAPHY):

ويهدف هذا العلم إلى معرفة ووصف جميع الأنواع النباتية التي تعيش في العالم، ثم تشخيصها بدقة وتوزيعها إلى زمر؛ استناداً إلى علاقات القرابة فيما بينها.

ويعدُّ هذا العلم شديداً الصلة بعلم التصنيف النباتي؛ إذ يجمع بعض العلماء خلال أبحاثهم ما بين هذين العلمين.

٣ - علم التصنيف (SYSTEMATIC):

ويهدف التصنيف النباتي إلى وضع الكائنات النباتية الزاهية والمتحجرة في وحدات تصنيفية متتالية، ومترتبة الحجم، استناداً إلى علاقات القرابة الحقيقية فيما بينها، كما يهتم بترتيب هذه الوحدات، وتنسيقها في نظام علمي متكامل، يعكس المسيرة التطورية للعالم النباتي.

تتجمع عادة الأنواع المتقاربة باستخدام مجموعة كاملة من الطرق التصنيفية في وحدة تصنيفية أوسع تسمى: الجنس (Genus)، والأجناس المشابهة في وحدة أكبر هي الفصيلة (Family)، وهكذا.

٤ - الجغرافيا النباتية (PHYTOGEOGRAPHY):

وهو الفرع الكثير الرابع لعلم النبات، ويهتم بدراسة انتشار الكائنات النباتية ومجتمعاتها الطبيعية: على اليابسة، وفي المياه. وقد انفصلت عن الجغرافيا النباتية عدة علوم.

كالجغرافيا التاريخية، التي تدرس النباتات في الأحقاب الجيولوجية القديمة.

وعلم المجتمعات النباتية (Phytocoenology) الذي يُعنى بدراسة المجتمعات النباتية (Phytocenosis) من حيث بنيتها وتطورها وانتشارها واستخدامها وإمكانية إعادة تشكيلها.

ويملك علم المجتمعات النباتية أهمية تطبيقية كبيرة؛ من أجل تحسين واستخدام المراعي والمروج والغابات.

٥ - علم البيئة (ECOLOGY):

وقد انفصل هذا العلم عن الجغرافيا النباتية؛ نظرًا لأهميته؛ فترتبط حياة النباتات بصورة وثيقة بعوامل الوسط المحيط من مناخ وتربة... إلخ. وبالمقابل: تؤثر الكائنات النباتية بدورها على مكونات هذا الوسط؛ إذ تسهم بشكل نشط في عملية تشكيل التربة وتعديل المناخ. وتنحصر وظيفة علم البيئة في دراسة بنية وحياة النباتات المختلفة، تحت تأثير عوامل الوسط الذي يعيش فيه. ويملك هذا العلم أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٦ - علم الفيزيولوجيا النباتية (PLANT PHYSIOLOGY):

تدرس الفيزيولوجيا النباتية ظواهر النشاط الحيوي المختلفة: من استقلاب المواد، والحركة، والنمو، والتكاثر، والتطور، والإثارة.

٧ - علم الأحياء الدقيقة (MICROBIOLOGY):

يهتم هذا العلم بدراسة الظواهر الحيوية عند الأحياء الدقيقة: كالبكتريا والفطور، وغيرها. يملك هذا العلم أيضًا أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٨ - علم المستحاثات النباتية (PALEOPHYTOLOGY):

ويُعنى بدراسة النباتات المحفوظة (المستحاثات)، التي عاشت في الأحقاب الجيولوجية الغابرة.

وتجدر الإشارة إلى أننا نهدف في تقديمنا لهذا الكتاب - ضمن ما نهدف - إلى وصل القديم بالحديث؛ أي وصل خبرات الإنسان القديمة في مجال النبات، بما توصل إليه الإنسان المعاصر من خلال التقنيات والمخترعات الحديثة؛ لأننا مؤمنون أن الحاضر لابد من أن يفيد من الماضي، ويرتكز إليه، ويستند عليه.

ترجمة المؤلف

ابن الوردي^(١)

عمر بن مظفر بن عمر بن محمد بن أبي الفوارس، القاضي الأجل، الإمام الفقيه، الأديب الشاعر، زين الدين، ابن الوردي المعري الشافعي.

ولد في معرة النعمان بسوريا سنة إحدى وتسعين وستمائة

وتفنن في العلوم، وأجاد في المتنوع والمنظوم. وكان نظمه جيداً إلى الغاية، وبلغ فضله النهاية، وولى القضاء بدمشق، وكان أحد فضلاء العصر وفقهائه وأدبائه وشعرائه.

ومن شعره:

مليح لردفه والساق منه كسيك القصور على الشلوج
خلدوا من خذه القاني نصيباً فقد عزم الغريب على الخروج

وقال:

جاءنا مكشفاً ملتثماً فدعواناه لأجل وعجبنا
مد في السفرم كفاً ترفنا فحسبنا أن في السفره جتنا
وكتب إلى القاضي فجر الدين ابن خطيب جبرين قاضي حلب، وقد عزله وعزل أخاه -:

جبتني وأخى تكاليف القضاء وشفتنا في الدهر من خطرين
يا حي عالم دهرنا أحييتنا فلك التحكم في دم الأخوين
وقال:

قلت وقد عبثتني عيني من الصبح فلق

(١) تنظر ترجمته في: فوات الوفيات (٣/ ١٥٧-١٦٠)، بغية الوعاة (٣٦٥)،
النجوم الزاهرة (١٠/ ٢٤٠)، بلقيات السيكني (٦/ ٤٤٣)، الدرر الكامنة
(٣/ ١٩٥)، الأعلام (٥/ ٦٧).

قال وهل يحسدنا قلت نعم قال انفلق

وقال - أيضًا - :

جبرت يا عائدي بالنصه فتممي الإحسان تنفي الولة
وهذه قد خست زوره مالك بالفيئة مستعجله

وقال :

يا الله يا مجشر أصحابي اعلمتموا علمي وآدبي
فالشيب قد حل برأسي وليد الجسم لا يرحل إلا بي

وقال - أيضًا - :

رايت وصالي فقلت لي شغل عن كل جود تريد تلقائي
فأنت كيان المحدود كاسيد فقلت كنهوا لقتله القاني

وقال - أيضًا - :

لا تفصد القاضي إذا أدبرت ذنباك واقصد من جواد كريم
كيف ترجي الزرق من عند من يفتي بأنه الفليس قال عظيم

وقال - أيضًا - :

وكنت إذا رايت ولو عجوزا يتأدر بالقيام على الحزلة
فأصبح لا يقوم لهدر تم كان النجس قد وثى الوزاره

وقال - أيضًا - :

أنت طيبي أنت مسكي أنت دري أنت غصني
في التفات وثناء وثنايا وتثني

وقال :

لما شئت عيني ولم ترفق لتوديع الفتى
أدنيتها من خنده والنفار فاكهته التنا

وقال أيضًا:

من كان مردودًا بعبق فهدى ردتني الغيد بعبين
الرأس واللحية شائبا معاً عاقبني الدهر بشيبين

ومن شعره أيضًا - رحمه الله -

دهرنا أمسى «ضليفا» بالنقا حتى «ضينا»
يا ليلتي الوصل عودي «الجمعيينا» «أجمعيينا»

وقال:

أنتم أحبائي وقد فعلتم فعل العدا
حتى تركتم خيري في الغالين مثدا

وقال:

سبحان من سخر لي حاسدي يحدث لي في غيبتى ذكرا
لا أكره الغيبة من حاسد يهينني الشهرة والأجرا

وقال:

وتاجر شأهت عشاقه والتجرب فيما بينهم ناثرا
قال: علام أقتلوا هكذا؟ قلت: «على عينك يا تاجر»

وقال:

إنى عدمت صديقا قد كنان يسعف قدرى
دعنى لقلبي وذمعي عليه أحنق وأذرى

ومن مصنفاته:

البهجة الوردية في نظم الحاوي

فوائد فقهية منظومة

شرح ألفية ابن مالك

ضوء الدرة على ألفية ابن معيط.

قصيدة اللباب في علم الإعراب، وشرحها.

اختصار ملحة الإعراب، نظمًا.

مذكرة الغريب، نظمًا، وشرحها.

المسائل المذهبة في المسائل الملقبة.

أبكار الأفكار.

تنمة تاريخ صاحب حماة.

أرجوزة في تعبير المنامات.

أرجوزة في خواص الأحجاز.

منطق الطير، نظمًا.

وتوفي رحمه الله بحلب سنة تسع وأربعين وسبعمائة، وهو في عشرين

السبعين، رحمه الله تعالى.

هذا كتاب نافع البيان والتمار في قوله القوا له

والخفوا وارتدوا الخ من تأليف الشيخ الامام العالم العلامة ابن

الورد رب لغيا الله بركاته امين بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم

والسلام على كل سجد سجد على ربه لا يرضى به مستحسنا وكرامة

لا يوجد الا بسلاد الاستغفار قال رسول الله صلى الله عليه وسلم

اكرموا عبادكم العقل وانما سميت العقل لما كنتم بها خلت من فضله

طهرنا ودم عليه السلام لا ياتيه الا انسان من حيث استقامت قواها

وطولها واستار ذكرها بين انما الفجتها واما اذا قطع القوا

من اذ كور فلا تجعل لفرقة واما العقل القوا بالطلع فتدفع بر

الخبر واذا دام سترها للعلم العبد يستأجر ما المالح او يطرح بالمالح

في قولها فتحسن بمرتها ونكره ونعرض بها لسترها كالانسان منها

الغير وعلاجهما يتدارحها بها را الى لا والامر بغيرها ان يطرح من

من اسفلها ودر راعين من جعل في الجهد بدحي في الجاهل والارباب

مسند للعرض بمرتها بمرتها بمرتها في الارض وتصور عمل

بانية العشق وعاون عمل في جملة اخر كيف جعلها والفرق

فعلاجهما ان يشد بيدها ويدب المفسد في عقل او يعلق عليها سقود

عندها ويجعل فيها شيء من طلعها يمنع الحما ان تلحق فائسا و

تدفعها منها وتقول ان اريد ان اقطع هذه النحلة لاها لم عمل

في قول اخر لا تفعل فانها عمل في هذه السنة فيقول لا بد من

قطعها وارض بها لانا حريات ومسكنا اخر يقول لا تفعل فانها

من هذه السنة ومن قبل لا بد من قطعها وبقية الثلاث
 ويسكنها الاخر وانما لا تقبل فانها تنشق **حاشا** ستة فاجعلها
 ولا تقبل فان لم تنشق والافاق قطعها فانما في ذلك العام تنشق
 كثير من الامور وعلاجه ان يتخذ لها سقطة من الارض فيكثر
 منها ولا تستعمل او يتخذها نادرا من حيث لها طوطم ودفنهم حولها
 في الارض من غير حائط اذا احدثت في النخلة ورغب
 منها الجات كل واحدة لا تشبه الاخرى قال صاحب كتاب العداوة
 اذا وقعت النوى في بئر نخل ورغبته ماتت نخلة كلها واور
 وان لم يمت النوى في البئر فانه اياما ورغبته جاء لهرم كل امر
 ان يمتد في بئر البئر وحقيقته ان يمتد في حقيقته ثلاث
 مرات ثم ورغبته ماتت كل نخلة بعد رجلين واذا احدثت
 نوى البئر الاخر وحشوتها في البئر الاصغر ورغبته جاء
 لهرم البئر وكذلك بالعكس وكذلك النوى الطويل والنوى
 المدور والقصير من ان يجعل على طرف النوى ثمانية
 اذ وضع البئر الى البئر انما يمتد الى النوى الى بعض
 الارض ساعدن واحد يسكن حمارا واوره لهرم صغيرا الى
 ان يصعد نهر معقود كانت عرج النخل في السنة مرتين
 ان يسكن من الارض بعد عرج النخل في كل شهر مرة
 واحد على البئر وكان في لبنان من الحشائش مصر
 نخلة تسمى افا في كل يد في سنة وفي البئر العجايب
 ولصغار البئر اصغر من البئر في الارض قبل ان يمتد

نوى

ملوك الروم ارسل الي عمر بن الخطاب رضى الله عنه يقول
بلغنا ان بيدك الخبز نخرج شربنا كما ذال الخمر ثم ننشق
من احمرنا نكون من الاولو المنطوق ثم يخفف تكون كالمرمر
ثم خمر ولصغر فتكون كسندور الذهب قطع النافوس
ثم تنبع فتكون كالطبيب القانوج ثم تيسر فتكون قوتا
وراد للمعتمر والمسافر فاد صدقت ولى هذه من حجم الحبة
فكنت النية عمر صدقت ريلك فاربها الشيم التي ولد عيسى
عليها الطرحة ما ولا تدع مع امة اليها احد ووصفها خالد
ثم صعد ان تحلة ثمعد التلاوة الزمران فقال لى الراسمان
فى الرجل المطعمان فى المحال المنفحات بالفضل خرج اسقاطا غلطا
واسطاجونا كما نامت رباطا ثم تغرى عن قضبان اللجين
المنطوق ثم نظروا هذا امر بعد ان يكون ثم جردا خضر
ثم يكون كلاله وعاء علق فى الهوى
ان خواصها معصفت قطع راحة النور قال السباع
اما ترى البسر لادى قد حاد كل العجب
كف عداى لو يد كفاشوك نسب

الرب ملوحار بالسر وكما اسدت حمار ثم كان اسد حلاوة
يلين الطبع وتر يدى المتعج الخبار والقفا قال رسول الله صلى
الله عليه وسلم الحق من الجنة وهى سفار من السمرة والبالح
السمة حبلان العنور والبسر فصدق وكثير ما يوقع فى الدافض
وقال الزبيد ليس النفس اعندى دواء الا الرطب وكانت ملوك

جاء رسول الله صلى الله عليه وسلم بكلمات يديه وردة
وقال انه سيد باجدين الجنة الالاس وهو العوان
كثيرة منه اسم ومنه اسم وارض دارق واسود قال
صاحب كتاب القلاحة ان افطع اصله ثم سقى ثبث
مرة اخرى واذا طس طوي يسهل على شرب مرة بعد
مرة وطرح في الخريف والفتح ومن احرق السداب
في اصول شجرة الورع حتى رفع الاجزاء التي الشئ في اي وقت
لان من السنة طرس بعد ايام في ذلك ايضا متى
جمع الارياك الذي تحتها ودعت ويعد في الارياك وسعى
في الارياك ثم سقى بعد ذلك شقي اعادة طرح بعد ايام
طرسا عنها واذا اردت ان تطرح شجرة الورع بسرعة
فامسحها بالماء واذا جعلت في فضاءها فطرسها سب
من التورم راوت راجعها كجيد وفي ان ما السيل اذا
جرت الى الشجرة مخلوطا بالساقية انضر وراة ورفق
وهو اذا وسى في ان كسوى مر بورق ساقط على
الارض فزال عن فسيه واندها وقال انطاع الله تعالى
انما على وكان التوك قد صارت كجاء في السقايق
وقال انه لا يصلح للعامه وكان في انامه لا يرى الا
فما مجلسه ولا يجلس احد من العامة يا خدمته شيئا وقال
انما ملكة الملوكة وسقطان اليرباجين الورع وكل من اخ
بجاسميه

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

وصلى الله على سيدنا محمد، وآله، وصحبه، وسلم.

النخل

هى أول شجر استقرت على وجه الأرض، وهى شجرة مباركة، لا توجد إلا ببلاد الإسلام.

قال رسول الله - صلى الله عليه وسلم - «أكرموا عماتكم النخل»^(١).

وإنما سميت النخل: «عماتكم»؛

لأنها خلقت من فضلة طين آدم عليه السلام، لأنها تشبه الإنسان من حيث: استقامته قدها.

وطولها.

ولما ذكرها بين إنائها اللاتى ألفتها.

وربما إذا قطع منها من المذكور، فلا تحمل لقرابه.

وربما تقبل اللقاح^(٢) بالطلع، فتلقح برؤث الخمر.

وإذا دام شربها للماء العذب تسقى الماء المالح.

أو يطرح بالملح فى أصولها، فتحسن ثمرتها، وتكثر.

ويمرض لها أمراض كالأشجار منها.

(١) لا يصح أخرجه الثعلبى فى الضعفاء (٢٥٦/٤)، وابن عدى فى الكامل

(٢/٦) (٢٤٢٤) وابن الجوزى فى الموضوعات (١/١٨٤).

(٢) اللقاح - ما يلقح به الشجر والنبات، ويقال: جاءنا زمن اللقاح، زمن تلقيح النخل.

الغم^(١)، وعلاجها : إيقاد حولها نهاراً لا ليلاً.

والهرم^(٢)، علاجها : أن يقطع من أسفلها قدر ذراعين، ثم تخلل بالجديد حتى تجد الماء والتراب منفذاً للغرق ثم تغرس؛ فإنها تضرب عروقها في أرض، وتصير نخلة ثانية.

العشق^(٣) : وهو أن تميل إلى نخلة أخرى، يخف حملها، وتهزل، فعلاجها : أن يشد بينها وبين المعشوقة حبل، أو يعلق عليها سعة عنها، أو يجعل فيها شيء من طلعتها.

منع الحمل : أن تأخذ فأساً، وتنفذ منها

وتقول : إني أريد أن أقطع هذه النخلة، لأنها لم تحمل.

فيقول الآخر : لا تفعل، فإنها تحمل في هذه السنة.

فيقول : لا بد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول : لا تفعل، فإنها تحمل في هذه السنة.

ويقول : لا بد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول : لا تفعل، فإنها تثمر في هذه السنة، فاصبر عليها، ولا تعجل، فإن لم تثمر إلا فاقطعها.

فإنها في ذلك العام تثمر ثمراً كثيراً.

سقوط الثمر، وعلاجه : أن تتخذ لها سقطة من الأرب؛ فيكثر ثمرتها، ولا تنقطع، أو تتخذ أوتاداً من خشب البلوط^(٤)، وتدفعهم حولها

(١) الغم : الكرب أو الحزن يحصل للقلب بسبب ماء غير أنه في النخل على خلاف ذلك.

(٢) الهرم : الشيخ يبلغ أقصى الكبر.

(٣) يقال : عشقه عشقاً أحبه أشد الحب، ويقال : لصق به ولزمه.

(٤) سيأتي الكلام عليه عند أفراد العصف له.

فى الأرض.

ومن عجيب أمرها: أنك إذا أخذت نوى النخلة، وزرعت منها؛ جاءت كل واحدة لا تشبه الأخرى.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»^(١):

«إذا نقعت النوى فى بول بغل، وزرعته، جاءت نخلة كلها ذكور.

وإن نقعت النوى فى الماء ثمانية أيام، وزرعته، جاء بسره كله أحمر.

وإن نقعته فى بول البقر، وجففه، ثم نقعته، ثم جففه ثلاث مرات، ثم زرعته، جاءت كل نخلة بقدر نخلتين.

وإذا أخذت نوى البسر الأحمر، وحشوته فى الثمر الأصفر، وزرعته، جاء بسره أصفر.

وكذلك: بالعكس.

وكذلك: النوى المطاوع.

والنوى المدور».

وكيفية غرسه:

أن نجعل غليظ طرف النوى ممّا يلين الأرض، وتوضع النقيير^(٢) إلى الفتيل^(٣).

(١) وعلم الفلاحة هو علم تعرف منه كيفية تدبير النبات من أول نشوه إلى منتهى كماله، بإصلاح الأرض: إما بالماء أو بما يتخللها من المصنفات؛ كسماد ونحوه - أو كما فى أوقات البرد مع مراعاة الأهوية؛ فيتخلف باختلاف الأماكن.

(٢) النقيير: ما نقر من الحجر والخشب ونحوه، ويطلق - أيضاً - على خشبة تنقر؛ فيتخذ فيها نبيذ من الثمر ونحوه.

(٣) الفتيل: الخيط الذى فى شق النواة.

قيل : إن بعض ملوك الروم أرسل إلى عمر بن الخطاب (١) - رضي الله عنه - يقول : بلغني أن بيدك شجرة تخرج ثمرتها كآذان الحمر، ثم تُسْق من أحسن ما يكون. هي اللؤلؤ المنظوم، ثم تخضر؛ فتكون كالزمرد، ثم تحمر وتصفّر؛ فتكون كشذور الذهب وقطع الياقوت، ثم تنبع؛ فتكون كالطيب القيروزج (٢)، ثم تبس؛ فتكون قوتا وزادا للمقيم والمسافر.

فإذا صدقت رسله فهذه من شجرة الجنة. فكتب إليه عمر : صدقت رسلك، فإنها الشجرة التي ولى عيسى عليه السلام تحتها؛ فلا تدع مع الله إلها آخر. ووصف خالد بن صفوان (٣) نخلة ليعلم الملك بن مروان (٤)

حدث عنه : السمعاني، وأبو اليمن الكندي، والحافظ عبد الغني، والشيخ المبرق، وأبو البقاء العكبري، ومحمد بن عماد، وفخر الدين بن تميم، ومنصور بن أحمد بن المعوج. مات في ثالث رمضان سنة سبع وستين وخمسين مئة. ينظر : السير (٢٠/٥٢٣-٥٢٤-٥٢٧).

(١) عمر بن الخطاب بن نفيل بن عبد العزى العدوي أبو حفص المدني أحد فقهاء الصحابة ثلثي الخلفاء الراشدين وأحد العشرة المشهود لهم بالجنة، وأول من سمى أمير المؤمنين، شهد بقرآن والمجاهد الإتيان. وولي أمير الأمة بعد أبي بكر رضي الله عنهما. ينظر : تهذيب التهذيب (٧/٤٣٨-٤٣٩)، تقريب التهذيب (٢/٥٤).

(٢) القيروزج سماوى اللون لا يعرف إلا خواص الناس وهو من الجواهر الثمينة. (٣) خالد بن صفوان : ابن الأهمم العلامة، التبليغ، فصيح زمانه، أبو صفوان الميمني، الأهمم، البصري وقد وفد على عمر بن عبد العزيز ولم أظفر له بوفاة إلا أنه كان في أيام التابعين.

روى عنه شيب بن شيب، وإبراهيم بن محمد وغيرهما. وهو القاتل : ثلاثة يعرفون عند ثلاثة : الحليم عند الغضب، والشجاع عند اللقاء، والصادق عند النافذة. وقال : أحسن الكلام ما لم يكن بالثدوى المغرب، ولا بالقروى الميمني.

فقال: هي الراسخات في الوحل، المطاعم في المحل، الملحفات بالفحل، تخرج أسقاطاً غليظاً وأسيطاً جوفاء، كأنما ملئت رباطاً، ثم تعزى عن قضبان اللجين^(١) المنظومة، ثم تصير ذهباً أحمر بعد أن يكون زبرجداً أخضر، ثم يكون عسلاً في وعاء معلق في الهواء.

ولكن ما شرفت منابته، وطرفت معانيه، ولذ على الأفواه، وحسن في الأسماع، وازداد حسناً على من السنين، تحتحنه الدواة، وتقتنيه السراة. قلت: وكان مشهوراً بالبخل، رحمه الله.

ينظر: السير (٢٢٦/٦)، طبقات ابن سعد (٣٤٢/٦)، تاريخ خليفة (٢٣٢)، (٤٢٤)، طبقات خليفة (١٦٤)، التاريخ الصغير (٩١/٢)، الجرح والتعديل (٤/٤١٤)، مشاهير علماء الأمصار (١١)، مجلة الأولياء (٥/٤٦-٦٠)، تاريخ بغداد (٣/٩).

(٤) جند الخليل بن مروان: ابن الحكيم بن أبي العاصم بن أمية، التخليفة الفقيه، أبو الوليد الأموي. ولد سنة ست وعشرين.

سبيع عثمان، وأبا هريرة، وأبا سعيد، وأم سلمة، ومعاوية، وابن عمر، وبريرة، وغيرهم. ذكرته لغزارة علمه.

حدث عنه حمزة، وخالد بن معدان، ورجاء بن حيوة، وإسماعيل بن عبيد الله، والزهري، وربيعة بن يزيد، ويونس بن ميسرة، وآخرون.

تملك بعد أبيه الشام ومصر، ثم حارب ابن الزبير الخليفة وقتل أخاه بضمها في رقعة مسكن، واستولى على العراق، وجعل الخجاج لحرب ابن الزبير فقتل ابن الزبير سنة اثنتين وسبعين، واستولى على الشمالك لعبد الملك.

قال ابن سعد: كان قبل الخلافة غائباً بالشام بالمدينة. شهد مقتل عثمان وهو ابن عشر.

وكان أبيض طويلاً، مقرون الحاجبين، أعين، مشرف الأنف، زقيق الوجه، ليس بالبادن. أبيض الرأس واللحية.

قال الشعبي: خطب عبد الملك، فقال: اللهم إن ذنوبي عظام، وهي صغار في جنب عفوك يا كريم، فاغفرها لي.

كان من رجال الدهر ودهاة الرجال. وكان الخجاج من ذنوبه توفي في شوال سنة ست وثمانين عن ثيف وثلاثين سنة. ينظر: السير (٤/٢٤٦-٢٤٧-٢٤٩).

(١) اللجين: القصة.

ومن خواص النخل

أن خواصها بمضغ، فيقطع رائحة الثوم،

قال الشاعر:

أَمَا تَرَى الْبَشِيرَ الَّذِي قَدْ حَارَ كُلُّ الْعَجَبِ
كَيْفَ غَدَا فِي لَوْنِهِ كَعَاشِقٍ مُكْتَئِبِ

* * *

الرطب

هو حار يابس، وكلما اشتدَّت حرارته كان أشد حلاوة.

يَلْتَن الطبع.

ويزيد في المنى ^(١) مع الخيار والقثاء.

قال رسول الله - صلى الله عليه وسلم -

«العجوة من الجنة، وهي شفاء من السم» ^(٢)

والبُلبخ والبسر جيداً للحمور، والبسر مضيق، وكثير ما يوقع في

البافض.

وقال الربيع: ليس للنفساء ^(٣) عندي دواء إلا للرطب.

وكانت مملوك الفرس إذا كان أوان الرطب يرفعون الجملوى ولا يبعدونه

عن سماتهم.

وإذا كان أوان اللورد يرفعون المسموم.

وإذا كان أوان الطبخ يرفعون الأسنان.

(١) - الجني مبالغة سمى مثلاً لأنه يمني، أي: يراق.

(٢) - أخرجه الترمذي في السنن حديث رقم (٢٠٦٦، ٢٠٦٨)، وابن ماجه (٣٥٤٣)، (٣٤٥٥)، وأحمد في المستدرك: (٣٠١/٢، ٣٠٥، ٣٢٥، ٣٥٦،

٣٥٧، ٤٢١، ٤٨٨، ٤٩٥، ٥١١)، (٤٨/٣)، والدارمي في السنن (٢/

٣٣٨)، وابن أبي شيبة (٣٧٤/٧)، وعبد الرزاق في المصنف (٢٠/٧).

(٣) - النفساء: دم يخرج عقب الولادة.

التمر

هو حار رطب.

يدر المني.

ويصدع.

وإذا أحرقت نوى التمر، واستحققت مع الكحل، أثبت هذب العين^(١)، وطولته، وحسنه.

وشن النبات الذي يشبه النخل

المقل، وهو الذي يسمى بالذوم، وهو نخل ترى عليه اليس والتعفن الشديد الأرضية، لا يوجد إلا في بلاد البراب^(٢).

* * *

(١) الهدب: شعر أشفار العين.

(٢) فقد أظهر تحليل التمر الجاف أن فيه ٦٦% من الكربوهيدرات و ٢,٥% من البروتين، و ٣٣% من الماء، و ١٢% من الأملاح المعدنية، و ١٤% من الألياف، وكميات من الكالسيوم، وفيتامين أ، ب، ج، ومن البوتاسيوم، والفسفور، والكلورين، والنحاس، والكلسيوم، والمغنيزيوم.

ومعنى هذا أن التمر ذو قيمة غذائية عظيمة، وهو تقوى للعضلات والأعصاب ومرمم، ومؤخر لمظاهر الشيخوخة، وإذا أضيف إليه الحليب كان من أصلح الأغذية، وبخاصة لمن كان جهازه الهضمي ضعيفاً. إن القيمة الغذائية في التمر تضارع بعض ما لأنواع اللحوم، وثلاثة أثمان ما للسبك من قيمة غذائية، وهو يفيد المصابين بفقر الدم، وبالأزمات الصدرية، ويعطي على شكل عجينة أو منقوع يُغلى ويشرب على دفعات. وهو يفيد خاصة - الأولاد والصغار والشبان، والرياضيين، والعجالة، والناقصين، والنحيفين، والجهاز الهضمي، فقر الدم، والنساء الحوامل.

النارجيل^(١)

هو الجوز الهندي^(٢)

وزعم أهل الحجاز أن النارجيل هو شجر المقل، لكنها أثمرت نارجيلاً، وهو طبايع التربة والأهوية.

= إنه يزيد في وزن الأطفال، ويحفظ رطوبة العين ويريقها، ويمنع جحوظ كرتها، والبخوص، ويكافح الغشاوة ويقوى الرؤية وأعصاب السمع، ويهدئ الأعصاب ويحارب القلق العصبي، وينشط الغدة الدرقية، ويشبع السكينة والهدوء في النفس، يتناوله صباحاً مع كأس حليب، ويقوى الأعصاب، ويلين الأوعية الدموية، ويرطب الأمعاء ويحفظها من التضيق والالتهاب، ويقوى حيزرات الدماغ، والقوة الجنسية، ويقوى العضلات ويكافح الدوخة وزوغان البصر، والتراخي والكسل - عند الصائمين والمرهقين، وهو سهل الهضم، يسرع التأثير في تنشيط الجسم، ويدر البول، وينظف الكبد، ويغسل الكلى، متفوقه فيهد ضد السعال والتهاب القصبات والبلغم. وأليافه تكافح الإمساك. وأملاحه المعدنية القلوية، تعدل حموضة الدم «Acidose» التي تسبب حصيات الكلى والمرارة والقرص، والبواسير، وارتفاع الضغط، وإضافة للوز والجوز إليه، أو تناوله مع الحليب يزيد في مفعوله وغناه بالبروتين والدهن. لا يمنع التمر إلا عن البدينين، والمصابين بالسكري.

يستخرج من التمر نوع من النيد، كما يستخرج الغول «Alcool» النجيد، والخل، ويستخرج من نوى التمر زيت النجيل، ويخفف نواه ويطحن ويستعمل بدلاً عن البين في بعض المناطق، ويستخرج من عصيره السكر، وتصنع من سبعة السلال والخصر والأطباق.

ويستخرج من التمر دبس وصف في الطب أنه: يخلط البلغم الخام، وينفع من السعال والبرد والفلج ووجع المفاصل. ينظر قاموس الغذاء (١١٥-١١٦).

(١) قال الجوهري: ما أظنه عربيًا، وقال الجوهري: في العرب كأنه أعجمي، وذكره أدب شير أنه فارسي مخفف. الصخاخ (رنج) الغرب (١٦٢).

(٢) وفي الطب الحديث ظهر من تحليل جوز الهند أنه يحتوي على ٣,٨٨% ماء، و٧,٨١% بروتئين و ٦٦,٦% مواد دسمة، و ١٣-١٣% مواد مستخلصة =

وأجوده: الطرى الأبيض.

وهو حار كالسر، ويغذى هؤلاء كثيرا.

ويزيد فى الباءة.

ويمنع من تقطير البول.

ودهنه جيد للبواسير.

ويقتل الديدان.

ويغيس.

ويكرب.

ولبته كثير الخلاوة، وقشره يتخذ منه حنك السفن، ولا تدوب.

* * *

= ليست آزوتية، و ٣٠,٩١% ألياف، و ٢,٢١% رماد، وفى لبن الجوزة حامض شبه بحامض اللبن واللحاج، وسكريات (٨٠ غ من سكر العنب وسكر الثمار) وعناصر فوسفورية، والكولين.

وزيت جوز الهند المستخرج من الجوزة يحوى الحمض دسمة ثابتة تتحد مع الغليسرين. وفى كل مئة غرام منه يوجد ٨٧,٢٧% من الحامض الغارى، و ٢,٣٥ من الحامض النخلنى، و ٩,٩٨ من الحامض الزيتنى، و ٠,٤٠ من الحامض الزبدى وحامض الكبروليك. وهذا الزيت - وبالأحرز هذا السمن - يشكل مستحلبا لطيفا جدا يجعل إفراز الإهزارة والبانكرياس هاضما جدا، وبالتالي يقوم بمهام عظيمة فى حالة تكاثر الكلبيسترول فى الدم، ولذا يوصف جوز الهند بأنه منظم وحلين ومعد.

ينظر: قاموس الغذاء (١٦١-١٦٢).

الزيتون

منه: برى..

ومنه: بستانى (١)

والبري: هو الأسود، وهي شجرة مباركة.

لا تكاد تنبت، إلا من البقاع الشريفة الظاهرة المباركة.

وقيل: إنها تعمر ثلاثة آلاف سنة.

عن حذيفة بن اليمان رضي الله عنه عن النبي صلى الله عليه وسلم:

«أن آدم عليه السلام وجد ضرباً في جنته فاشتكى إلى الله - عز وجل -

فنزل جبريل عليه السلام بشجرة الزيتون، وأمره أن يغرسها، ويأخذ ثمرتها، فيعصرها.

وقال: إن في دهنها شفاء من كل داء، إلا السام.

وعن خواصها: إنها تصبر على الماء طويلاً، كالنخلة، ولا دخان لخشبها، ولا لدهنها، وإذا الملتقطت ثمرتها حب (٢) أو

(١) ووصف الزيتون وزيت في الطب الحديث بأنه مغذ، وملين، مدر للصفا،

مفت للحصى، محارب للإمساك، مفيد لمرضى السكر، ويستعمل في هذه

الحالات - من الداخل - بتناول ملعقة إلى ملعقتين من الزيت مرة في الصباح

ومرة قبل النوم. ويمكن إضافة عصير الليمون الحامض إليه.

ويفيد الزيتون - خارجياً - في حالات الخراجات والدمل، وفقر الدم،

والإكزيما، وتشقق الأيدي من البرد (التشليخ)، والقوباء والكساح، والسيلان

الصدیدی، وشقوط الشعر، والعناية بجلد الزوجة والجسد.

ينظر: قاموس الغلاء (٢٦٦-٢٦٨).

(٢) الجنابة: أصلها البعد من الخشب وسمى الخشب جنبا لبعده عن المسجد، =

حائض^(١) فسدت، وقد أرمت حملها، وتناثرت أوراقها.

وينبغي أن تغرس في المدر، فإن البتار كلما زيتونها سمن ونضج.

وإذا دفنت حولها في الأرض أوتاداً من شجرة البلوط: قويت، وكثر حملها.

وإذا علق من شجر الزيتون على لسعة العقرب: برىء لوقته وساعته.

وإذا طبخ ورقها الأخضر، وورث في البيت: هرب منه الذباب.

وإذا طبخ بالخل: نفع من وجع الأسنان.

وإذا طبخ بالعسل حتى يصير كالعسل: وجعل على الأسنان المتأكلة:

قلعها.

ورماد ورقها يقوم مقام التوتياء^(٢).

وصنعها ينفع من البواسير، إذا مزج به.

وإذا نقع في الماء، وبل به الخبز، وأكله الفارس: مات.

وصنع الزيتون البري ينفع من الخربس والقوب^(٣)، ووجع الأسنان.

المتأكلة، إذا حشيت به.

وهو من الأدوية القتالة.

= قال علقمة بن عبدة:

فلا تحرمني نائلاً عن جنابه

أي: عن بعد هذا هو الأصل، ثم كثر استعماله حتى قيل: لكل من وجب

عليه غسل من جماع جنب.

(١) الحائض: هي التي خرج منها الدم على سبيل الأوقات المعتادة، فهو دم يخرج

من قعر الرحم.

(٢) حجر يكتحل به منقوطة.

(٣) داء في الجسد ينقشر منه الجلد، وينجذ منه الشعر.

والزيتون المملوح: يقوى المعدة، ويضر بالرئة.

والأسود منه: يحدث سهلاً، وضداعاً، وخلطاً سوداوياً.

والخل: يكسر نصف شهرة، وزيتها دهن مبارك.

قال - صلى الله عليه وسلم - : «عليكم بالزبيب فإنه يكشف بالبرة السوداء، ويذهب بالبلغم، ويشد العصب، ويمتد الإعياء، ويحسن الخلق، ويطيب النفس ذات الهمة»^(١)

وقال عليه السلام : «كبلوا الزيت، وادهنوا به؛ فإنه يخرج من شجرة منبارة»^(٢)، وهو حار رطب، موافق لواقع المفاصل، وعرق الإنسان، ويسهل مع ماء الشعير، ويتقايأ به مع ماء حار؛ فإنه يكسر عادية البسوم.

وزيت الزيتون: ينفع من الضداع، واللند المزمنة مضمضة، ويشد الأسنان المتحركة، وسواه يبحر لأوجاع الضرس، وأعراض المذبة.



(١) ذكره المتقي الهندي في كنز العمال (٢٨٢٦٥) وعزاه لأبي نعيم من حديث

على بن أبي طالب.

(٢) أخرجه الترمذي (١٨٥٩٢) - (١٨٥٩٦)، وابن ماجه (٣٣٢٠)، وأحمد في المسند

(٤٩٧/٣)، والحاكم في المستدرک (٣٩٨/٢)، والبخاري في التاريخ (٦/٦)

والطبري في الكبير (٢٧٠/١٩).

الإجاص والقراصياء

هما أخوان؛ كالشمش، والخوخ، والإجاص^(١)، وهو: الساهارج، فيه حلاوة ما.

والقراصياء نوعان:

حامض. أسود، وهو القراصياء المشهور.

وحلو. غير، وهو المسمى برفوق.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»:

«من أراد أن يكون بلا نوى، فليستق أسنافل فضيلة عند الغرس، وينقى أخوافها عن محلها، ويضم بعضها إلى بعض، ويربطها بشيء من

(١) الإجاص في الطب: ووصف الإجاص في الطب القديم: بأن الحلو منه يرخى المعيدة بترطيبه ويردها، ويسهل الصفراء، والمز منه يسكن التهاب القلب، وماؤه يدر الطمث، والتضمض بماء ورقه يفيد في التهاب اللهاة واللوزتين، والاكتمال بصمغه يقوى البصر، وصمغه يلحم القروح، ويسهل، ويفتت الحصاة؛ ومع الخل يزيل الحزازة، وهو قليل الغذاء، والأفضل أكله قبل الطعام.

وبما أن الإجاص غني بالفيتامينات - وبخاصة فيتامين ب_٢ - وبالسكر، فإنه يقدم للجسم - وبخاصة للأعصاب - عناصر مقوية ومنشطة، ولكن له علة، يهيجان الأمعاء، ولذا ينبغي تناوله بكثرة الإسهالات وخاصة في الصيف، والمجفف منه يلين المعدة.

وبما أنه غني بالسكر، فهو غذاء جيد للأطفال والرياضيين والنقهاء ومرضى فقر الدم، والضعف العام، والتقرح، والروماتيزم، والكبد، والمرارة، والإسك، والتسمم الغذائي. ويفضل تناول المجفف منه بعد نعه في الماء. ويشرب على الريق عصيره قبل الغذاء ثلاث مرات في اليوم. ويمنع الإجاص عن البدنيين، والمصابين بالإسهال والمغص، ومرض السكر.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٣-١٤).

الحشيش البرى، ويغرسها مع العنصل^(١)؛ فإنها تثمر ثمرة بلا نوى.
ومن أراد أن يكونا حلوين فليحفر تحت أصل كل شجرة منهما.
أو يضرب فى أصلها، وتبدأ من شجرة الخوخ، ويطمزها فى التراب،
وذلك بعد أن يورق.

أو يصب فى أصلها خمرا؛ ثم يضم؛ فإنها تخلو ولا تدود.
وكذلك إذا ظليت شجرتها بسراب، ويتضمم به، يمنع من سيلان
الدم فبن اللثة.

وأجوده: البوسنى

والحلوانى

والأرخيى، وثمرتها باردة، رطبة، تسهل الطبع، خصوصها بالسكر
والزنجبيل^(٢)، ويسكن العطش، وحجارة القلب، ويغنى الصفراء؛ إلا إنه
يرخى المعدة، ويولد خلطا مائيا.

ومن أراد بقاءهما مدة طويلة، فليجعلهما فى طرق، ويصب عليهما من
العصر حتى يعمهما، ويطين الطرف، فإنهما يقيان زمانا طويلا.



(١) نبات معمر من الفصيلة الزنبقية له ورق كثيف الكراث، ويظهر شمرأخيه
الزهري بعد الشتاء قبل الأوراق وهو طيرى ينضج يسمى إلى نحو متر،
ويشهى بنورة عنقودية مكتظة بأزهار بيض، وللجزء الأرضي من هذا النبات
بصفة كثيرة تستعمل فى أغراض طبية.

(٢) وفى تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوى على أصماغ ورائحة دهنية،
ونشا، وزيت طيرى يعطيه الرائحة العطرة التى تنبعث منه، ورائج زيتى غير طيار
هو «الجنجرين» الذى يعطيه الطعم اللاذع. وبهذا يملك خصائص مقوية،
ومطهرة، ومضادة للحمى، وللجوع، وماؤه المقطر كان يعبر من الأدوية الجيدة
لأمراض العين.

العناب

منه: برى.

ومنه بستانى.

وهو كثير الحمل، ومعنى أحرق فى أصل شجرة العناب شيء من خشب الجوز؛ حملت حملاً كثيراً.

وكذلك إذا أحرق فى شجرة الجوز خشب للعناب، يفعل به كذلك.

وهو معتدل بين الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة.

ينفع من خيرة الدم؛ لتخليطه به، وينفع الصدر والرئة، ويحسن الدم.

والحماء المطبوخ فيه العناب يزيد، ويطيب، ويسكن الحيرة، واللدغ الذى فى المعدة والأمعاء والسعال من حرارة، ويلين خشونة الصدر والحجرة؛ إلا إنه يولد بلغمًا، وهو عريز الهضم، قليل الغذاء^(١).

* * *

يستعمل الزنجبيل فى الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة التعرق، والشعور بالدفء وتلطيف الحرارة، ويستخدم فى الطبخ مع الحساء والمخللات والقطائر أو تطيب نكهة الطعام، ويحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسى فى أكثر أنواع «الكاري» والمستكويات المنعشة، ويضع منه مربي، يوصف فى الأمراض الصدرية.

ينظر: قابوس الغذاء ص (٢٦١).

(١) وقال النفيسى: يعقل الطبع، ويسكن سدة الدم، وينفع للصندوق، والشربة منه ثلاثون عددًا. ويسكن الصداع الحاصل من الدم والصفراوية، وينفع من الصداع والشقيقة، ويقوي البدن، ويصفى اللون جدًا، ويسكن غليان دم الأطفال. ومضرته أنه: يولد القيح، ويجمد البطن، ويضعف القوة الجنسية ويصلحه الزبيب.

النبق^(١)

وهو شجر عظيم، ينبت بنفسه في الجبال، والبراري، والأراضي القبلية، وهو ينقل إلى البساتين فيقلح.

وهو طويل العمر، وعرقه يغوص في الأراضي حتى يبلغ الماء، والبرد بثقله، وما ينبت منه في البراري، فهو صالح، وما ينبت منه في البساتين فهو المقرى.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا نعت نواة النبق في عصارة الورد أياماً، ثم زرعه، شملت من ثمرتها رائحة الورد، وورقهما رائحة الموردة».

«إذا نعت في عسل ولبن، ثم جففته وزرعه: جاءت ثمرته حلوة طيبة».

= والعتاب إذا دق ونثر على القروح - بعلم الطلي بالعسل أبزأها، وشرب مائه إذا طبخ حتى التفتح يبرئ من الحكمة، ومضغ ورقه يخدر حس الذوق، فيساعد على تعاطي الأدوية الكريهة.

وفي الطب الحديث وصف العتاب بأنه من المفراكه المشبعة جداً لأمراض الحلق، ومسكن ومهدئ، ومكافح للستيال، ونافع للصدر، وفوائد تماثل فوائد البلح والتين من بعض الوجوه؛ وتضغ منه مقوَّحات للنزلات الصدرية، ومطبوخات مزخية مدرة للبول ومسهلة، كما تستخض منه خلاصة قابضة، وزعصارتة تلطف حوضه الدم، وينفع في الربو، ووجع المثانة والكليتين.

ينظر: قافوس الغذاء ص (٤٤٢).

(١) النبق: ثمرة البدر، وهو شجرة من الفصيلة السدوية قليلة الارتفاع، أغصانها ملس بيض اللون تحمل أوراقاً متبادلة لسيئة، وأزهارها صغيرة متجمعة إبطية، وثمرتها حلبة مطبوخة تؤكل، وهي تشكو في مصر وفي غيرها من بلاد إفريقية الشمالية.

وورقها : هو الصدر ، وهو حار يابس ، دخانه شديد القبض لطيف .

وهو يقوى النظر .

ويمنع انتشاره .

وثمرتها باردة طيبة ، تسهل الطبع ، وتقوى المعدة ، وتمنع النزف ،
والإبهال الكائن من ضعف المعدة .

وخاصيته : إذا قلى ودق نواه معه ، يولد اللعجم .

وقيل : حكمه حكم الكمثرى .

* * *

التمر الهندي^(١)

هو الطف من الأجاص، قد أقل رطوبة، وهو بارد يابس، يسهل المرة الصفراء، ويمنع خدتها، ويلطفها، وينفع من القيء والعطش والحُميات. وينفع من الغشاء والكرب؛ إلا أنه يضر بالصدر، وبأصحاب السعال.



(١) التمر الهندي، أو تمر الهند، ثمرة شجر متفر من الفصيلة القرنية. كبير الحجم جميل الشكل؛ كشجر الرمان يعرف باللغة العربية باسماء: الحمر، الطُّبَّار، وفي السنودان باسم الحوميز، والعرديس. ثمرة «Le Tamarine» قرنية الشكل. تحتوي ما بين بذرة وأربع بذور، وهي ذات طعم حامض. قيل: إن فوطيه الأصلية إفريقية الاستوائية، وعرف منذ القديم في مصر والهند وغيرهما، وتنتج لأغلبها في المناطق الحارة.

وصف في الطب القديم بأنه: ينفع من القيء والعطش والحُميات، والإسهال، وهو يقوى القلب، والمعدة، ويزيل الصفراء، والحكة من البدن، ويلين الطبيعة، ويمكن هيجان الدم، والغثان، والصداع، وهو يهيج السعال، ويضر الطبخان.

وظهر للطب الحديث من تحليله أنه يحتوي على: حمض الطرطير، وحمض الليمون، وحمض التفاح، وبعض البزاد القلوية، وحمض التانين القابض، كما يحوى مقادير من السكر، والخليد، والفوسفور، والمنغنيز، والكلس والفسودا، والكلور، وغيرها.

ويذكر أنه يستعمل في أوروبا وأمريكا مغليا كالأشاي ضد الحُميات والقبض، ويحضر في الكلترة مركب من ثقيفه في الحليب بنسبة ١ إلى ٤، ويسمى «مصل تمر الهند». ومن فوائده: أنه يلين، ومزيل للحموضة الزائدة في الجسم، والفضلات التي تتراكم من ترك المشى، والحرقة والرياضة، ويفيد في الزكام، وفي اليرقان.

ينظر: قاموس الغذاء (١٦٧-١٦٨).

الفييرا

خشبها أصبر من كل خشب على الماء، والتفل بثمرتها يبطئ بالشيب،
ويحبس السبي، ويضعه من إكثار البول.



الزعزور

وهي شجرة تثبت بنفسها في الجبال والصحراء، وتغرس في البساتين؛
فتلقح^(١).

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إن فلاحتها؛ كفلاحة الخوخ والمشمش.

وإذا حولتهما ضعفتها.

ومن أراد قوتها فليحمل البهلين التراب، التي كانت ثابتة فيه، ويطهر
حولها؛ فإنها تقوى.

وأجوده البستاني البالغ، وهو بارد بابس، رديء للمعدة والكلية.
يولد بلغمًا.

والجبلي منه: يقي الصفراء، ويحبس السيالات، ويعقد البطن،
ويقي القيء، إلا أنه يصدع.

(٢) جنس شجر مثمر من الفصيلة الوردية «Rosacees» له عدة أنواع
وصفه في الطب القديم بأنه قابض، جيد للمعدة، مفيد للبطن، ويستكن
الصفراء والدم، ولا يستعمل إلا بعد أن ينضج، لأنه يولد القولنج. منه بستاني
وبري. فالبري (الجبلي): ينفع من الغثبان والغشاء، ويقوى المعدة والكبد،
والبستاني: رطب رديء للمعدة، يولد البلغم.

ووصف في الطب الحديث بأن ثماره وأزهاره تهدئ الأعصاب، وهيجان
الشرايين، ويقوى القلب، ويستعمل بنقع ملعقة صغيرة من الزهر في كأس ماء
مغلي، يؤخذ مرتين أو ثلاثاً في اليوم ثلثة عشرين يوماً في الشهر.

ونقع القشر يخفف حرارة الحمى، ومغلي الشمار اليابسة (٣٠ غراماً في لتر
ماء) يوقف الإسهال الشديد، ويقيع الزهور مع السكر أو العسل يفيد قروح
الحنجرة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٥٦).

خوخ

هو أخو المشمش^(١)، ومشاكل له في كل أموره إلا في البقاء؛ فإن المشمش أطول عمراً؛ إلا أن الخوخ أكثر ما يحمل أربع سنين.

والحر والبرد يهلكه،

وهو نوعان:

أشعري

وأهري.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أخذت البري، وأخرجت ما في جوفه من الأصل الذي يشرب منه، بحيث لا يفسد شيء من عيونه، وغرسته: أثمر خوخاً ليس لنواه عظم.

وإذا ركب الخوخ في الصفصاف، لم يكن له نوى.

وصفة تركيبة:

أن تأخذ القصص من شجرة الخوخ، وينقع في بول إنسان سبعة أيام؛ ثم يُثقب في ساق شجرة الصفصاف ثقب نافذ، ويدخل فيه حتى يدخل من الناحية الأخرى، ثم يطحن الموضع، ثم يقطع ما فضل من القصب من الناحيتين بعد ذلك بأيام؛ فإنه يثمر ثمراً لا عجم له.

وإذا أردت تلوين ثمرتها، فشق النواة وأملأها ماء شئت؛ إن أحمر فزنجفر، وإن أصفر فرعفران، وإن أحضر فريحان، وإن أرزق فلوزورد، وإن أبيض فاسبنداج، كل ذلك مسحوقاً؛ ثم ترد النوى على القلب،

(١) يطلق في الشام على الإحاص. وقد تقدم، وفي مصر على البرقوق.

وتعصبها، وتذر عامًا، فإن ثمرتها تجي كاللون.

وإذا اخضر أصيل الشجرة في أول كانون، وثقبت، وغرسته في قبضة
من قصب السكر، ثم تركها ثلاثة أيام، وسقيتها، حملت حملًا حلوا.
وإن أردت حمرة ثمرتها؛ فازرع تحتها وردًا، واجعل في أصلها بول
الناس.

وإن أردت كتابتها؛ فاكتب عليها كما ذكرنا في اللوز.

وتخاصية ورق البخوخ: أن يقطع رائحة الثوب من الجسد
ويقتل الدود إذا طليت به السرة من البطن.
ويقتل دود الأذن إذا قطر فيه من عصاره، وأجوده المكي والشامي،
تخرج البهضاء وانحدارًا عن المعدة.
وهو يزيد من الباءة.

ويشهي الطعام.

وهو لا يفسد في المعدة من النجمي بخلاف المشمش.

وهو يشبه المشمش في سائر الحالات.



المشمش^(١)

هو شجرة عسرة المنشأ، يسرع إليها الفساد، إلا إنها إذا نبتت طال مكثها.

(١) شجر مشمر من فصيلة الرديئات التي ينحدر منها: التفاح، والكمثرى، واللوز، والكرز، وغيرها. وفي المعاجم العربية أن لفظة «مشمش» مثلثة الميم، أي «مُشْمَش»، و«مُشْمَش» و«مشمش» فالأولى شامية، والثانية كوفية، والثالثة بصرية.

شجر المشمش يطول حتى يقارب شجر الجوز، وهو بسيط العود والورق، ونوى ثمره إما حلو فيعرف باللوزي، وإما مر فيعرف بالكلاي، وله أنواع عديدة أشهرها: الحمزي، البليدي، القيسي، التدمري، الوزري (الوزيري)، العجمي، وغيرها، وكان في دمشق نوع يعرف قديماً - باسم «القيس»، وقد يذكره الشاعر: «منجك» بقوله:

أَلَيْسَ جِلِّي وَاهِنُ الْعَنْظَمِ وَالْقُؤَى
لَمْ يُكَلِّفْكَ كَسْفَرَهُ فَبِالْحَبِّ وَالنُّؤَى
وكلمة «القيس» في عامية دمشق تطلق على شكل نبات يتأخر نضجه عن نوسمه، وقد كان هذا المشمش من نوع «القيس».

المشمش في الطب الحديث
ويجاء الطب الحديث فأظهر في تحليل المشمش أن أهم العناصر التي عرفت في تركيبه - حتى اليؤم - فيتامينات (أ)، ب، ج، بسبب PP، الستراكر من ١٠-١٣%، وعنصر مواز للكروماتين، وهوام دسمة من ٤٣-١٠%، ومواد نشوية ١٢،٠%، وأملاح معدنية وثنية معدنية منها: الفوسفور، واليوديد، والمنغنيزيوم، والكلسيوم، واليوتاسيوم، والبصوديوم، والكبريت، والمنغنيز، والفلور، والبروم، واليوتال.

أما منافعه فهو: مغذ، منشط، وملين، وسريع الهضم عند الأصحاء. أما المصابون بعسر الهضم فيتعينهم. وهو ضد فاقة الدم، ويقوى الأعصاب والخلايا النسيجية، ويفتح الشهية، ويزيد من القوة الدفاعية في الجسم، ويرطب وينظف، ويكافح الإسهال. ويقيد المصابين بانحطاط قواهم الحشوية والفكرية، ويهدئ الأعصاب، ويزيل الارق، وينشط نمو الأطفال، ويجاري الاستسقاء =

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«من أراد أن تعظم هذه الشجرة؛ فليتنزع أكثر شجرتها عند الحمل، وهو لا يترك عليها، إلا شيئاً قليلاً في مواضع قوية منها، وهي تشبه الخوخ في جميع حالاتها».

وإذا أردت أن تفعل بها شيئاً من جميع ما ذكرنا في الخوخ، فافعل بها؛ فإنها تكون كذلك.

فإن أردتها بلا نوى: فاقطع وسط تناق شجرتها حتى يبلغ قلبها، ثم أضرب في ذلك القطع وتذا.

ومتى ركب اللوز، اكتسب من طعمه وحلاوته.

وأما خواصه: فعن أنس - رضي الله تعالى عنه - عن رسول الله - صلى الله عليه وسلم -: «إن نبياً من الأنبياء بعثه الله - تعالى - إلى قومه، وكان لهم عيد يجتمعون فيه في كل سنة، فأباهم النبي في ذلك اليوم، ودعاهم إلى الله - تعالى - فقالوا له:

= ويفيد المشمش والشمشيان.

يؤكل المشمش نيئاً ناضجاً، ويشرب عصيره، وتصنع منه مرببات. وقد ذكر الدكتور «لوكليرك»: أنه طبق نظاماً غذائياً قوامه المشمش على مريض مصاب بفاقة الدم مع بريف، فأعطى نتيجة مجادلة لنتيجة نظام أسباسة كبد العجل.

ويستعمل المشمش من الخارج (كمادات من عصيره) بوضع على الوجه فيقرئ بها الجلد وينقى.

ومئة غرام من المشمش تعطي ٤٥% من حاجة الجسم اليومية من فيتامين (أ)، و ٨% من فيتامين (ج)، و ٢-٦% من فيتامين (ب)، و ٣% من فيتامين (ب١).

ينظر: قاموس الغذاء (١٧٥، ١٧٨).

إن كنت صادقًا؛ فادع لنا ربك يخرج لنا من هذا الخشب اليابس ثمرة على لون ثيابنا، ونحن نؤمن» وكانت ثيابهم صفراء، فدعا النبي -صلى الله عليه وسلم- فأخضر الخشب، وأورق، وأثمر بالشمش لساعته، فمن أكل منه على نية أن يؤمن؛ وجد نواه حلوا، ومن أكل منه على نية ألا يؤمن وجد نواه مرًا.

ورقها إذا مضغ؛ أزال الصلابة، والشمش رطب، ورطبه يبرئ العتوية؛ يولد الحميات بسرعة، ويبرد المعدة جدًا، ويفسد الطعام الذي في المعدة، ويفرزه إذا وضع في الماء. أزال الحميات، ولَبَّ نواه إذا زرع وأكل أحدث غشائنا وكربنا. ولله - أيضًا - ينفع للمعدة مع دهن اللوز. حكى أن طيبًا من برجل يغرس في شجرة الشمش.

فقال له: «ما تصنع؟»

فقال: «أعمل لك ولي؛ أنتفع بالثمرة وشماتها، وتنتفع أنت بمرض من يأكلها».



التفاح^(١)

أصناف : جلو.

وحامض.

وغض.

ومز.

ومنه ما لا طعم له.

وهذه الأصناف في التفاح البستاني.

ويقال إن بأرض فارس، بإصطخر، تفاحاً، نصف التفاحة جلو في غاية الحلاوة، ونصفها حامض. في شدة الحموضة، وفي التفاح الأحمر خلفه وعمله.

(١) شجر مشير من الفصيلة الوردية. يقال: إن أصله «التفاح» معرب من كلمة «توتا» الفارسية القديمة، ويسمى بالفارسية: «أيضاً» «مينب» «توفيل» أصل اسمه من العبرانية، ومعناه «المريح»، وربما كان للاسم «المريح» علاقة بصفة في «التفاح» هي إزالة الشعور بالتعب. قيل إن شجرة التفاح أصلها من شرقي أوربة وغربي آسية، وأن موطنها الأول كان في «طرابزون» بتركية، ثم نقلت إلى مصر، وزرعها «رسميس الثاني» فرعون مصر في حديثه، ومن مصر انتقلت إلى اليونان، فأوربة، فحوض البحر المتوسط، فغيره من المناطق، ومن المؤكد أن التفاح يزرع منذ أكثر من خمسة آلاف سنة، وقد شوهدت بذوره في خزائب بحيرة دويلر، وعرف الرومان (٢٢) صنفاً منه.

وَأدخل الأوروبيون المستعمرون التفاح إلى أمريكا، فكثر زراعته ابتداء من سنة ١٧٥٠م في المناطق العديدة ذات الأجواء المختلفة؛ لأنه يتحمل البرد، ولا يعيش في المناطق الحارة، وقد كثرت أنواعه، حتى أصبحت اليوم أكثر من ستة آلاف صنف مختلفة الحجم والشكل واللون، وتعتبر الولايات المتحدة أكثر البلاد إنتاجاً للتفاح، وكذلك كندا، ينظر قاصد من الغذاء ص (١٠٨).

قال صاحب كتاب «الفلاح» :

«وجه عمله أن تضرب أوتاداً في الأرض؛ فتأخذ القضبان الذي منها التفاح وتميلها إلى تلك الأوتاد، ثم تحفر حفراً قريباً من تلك الأوتاد، واملأها ماء إلى أن يقع شعاع الشمس عليها في نصف النهار؛ فيحمر التفاح

ومتى نزلت التفاح في الزمان يخلو.

ومتى صب في أصله وفي أصل الخوخ بول الناس ألم.

ومتى غرس في أصلها ورداً أحمر أحمر، ومتى كانت ترمى زهرها، ويشقى حوالها لم تدود ثمرتها.

ومتى أدت أن تكتب على التفاح الأحمر بالبيض فكتب عليه وهو أخضر بالممداد، وتركه؛ فإذا أحمر مسح الممداد، فإنك تجد مكانه أبيض.

وكذلك إذا قصفت ورقة ولصقتها عليه وهو أخضر؛ فإذا أحمر وأزلتها وجدت مكانها أبيض، ومتى قليت ثمرتها، وبناترت زهرتها، فعلق في غصين من أغصانها صحيفة رصاص وأرخها حتى يبقى بينها وبين الأرض شبر؛ فإذا أخرجت الثمرة، وكثرت، فأقلع الصحيفة.

وعصارة ورق التفاح نافعة من السموم، وزهره يقوى الدماغ تقوية عجيبة.

وأجوده الشامي والأصفهاني.

والتفاح الحامض بارد غليظ.

والحلو الناضج معتدل الحرارة والبرودة.

وشمها وأكلها يقوى القلب، ويقوى ضعف المعدة.

وهو نافع من السموم، وكذلك عصارة مائه.

وورقه نافع للسعة العقرب ومن كل سم حار، وإدمان أكله يحدث وجع العصب.

فإذا أردت أن يبقى زماناً طويلاً لا يتغير قلُّه في ورق البصل وورق الجوز، واجعله تحت الأرض، أو في وسط الطين؛ فإنها تبقى زماناً طويلاً طرية حسنة.

قال بعض الحكماء: الخمر: التفاح المذاب.

والتفاح: الخمر الجامد، وهو أن الريح: هواء سائل، والهواء: ريح راکد.

وقال المأمون: اجتمع في التفاحة الصخرة الدرية، والخمرة الذهبية، والبياض الفضى، ويذهبها من الخواص النفس لحسنها، والأنف لعرقها، والفم لطعمها.

وقالوا: لو انحلت التفاح لكان خمراً، أو جمد الخمر لكان تفاحاً.

وقال ما أطف هذه قبول التفاحة الشخصية لصورتها وانفعالها؛ لما تؤثر الطبيعة فيها من الأصابع الروحانية من تركيب بسيط، وبسيط مركب؛ كل ذلك دليل على إبداع مبدع الكل.

وأطف من هذا قبول النفس الإنسانية لصورتها الفعلية، وانفعالها لما يؤثر فيها من العلوم الروحانية من تركيب بسيط، وبسيط مركب، حسن يُميل العقل لها أتم وأكمل.

* * *

الكمثرى

وهى أنواع كثيرة. وسائرهما كالنبق، يبلغ عروقها إلى الماء إلا أن عروق النبق إذا انتهت تنبتها، وخرجت منها بخلاف الكمثرى^(١).

(١) والغذايون المحدثون يقولون: إنها فاكهة ثمينة، وفيها خواص تنظيف المعدة والأمعاء. ولها غنى بالأملاح المعدنية، وبخاصة المنغنيز الذى يعطيه خصائص حيوية عظيمة. وهى من الفواكه ذات السكر الكثير. ولكن سكرها لا يضر المصابين بمرض السكر، لأنه سهل الهضم والتمثيل. وجلد الكمثرى غنى بالمادة العفصية وهذه مع عناصر أخرى فيها - كالكلسن - تعطى المفرزات التى توجد فى الداخل، ويسبب تعرض القشرة للشمس فإنها غنية بالفيتامين وتحوّل إلى لب هذه الفاكهة. وفى الحالات التى تكوّن فيها القشرة قيمة ينصح بأكلها، أما إذا كانت الأمعاء ضعيفة فتتزعج خوفاً من أن يهيج تسببها جذران الأمعاء.

وأزهار الكمثرى لها خواص لإدرار البول، ومغليها يفيد فى بعض اضطرابات المجازى البولية، وبخاصة فى حالات التهاب المثانة. تُعطى الكمثرى لكل الأشخاص - بخاصة فىهم الأطفال - بشرط أن تكون ناضجة، وإذا قطفت قبل نضجها تكون محتوية على عناصر مهيجة، والفخ منها يذهب بجزء كبير من صفاتها المعدنية. والأشخاص الذين لا يتحملون أكلها نبتة يمكنهم أن يطبخوها أو يصنعوا منها مربى، وتظل محتفظة بخصائصها وفوائدها.

وقد عرف من المواد الأساسية فى تركيب الكمثرى: ماء ٨٣%، سكر ٨، و مواد حرورية ٣,٥، حوامض ٠,٢، مواد زلالية ٠,٥، ألياف ٤,٣، رماد ٠,٣، ميكيتين، تانين، دسم، فيتامينات (أ، ب ١، ب ٢، ب ٣، ج)، فسفور، صوديوم، كالسيوم، منغنيزيوم، كبريت، بوتاسيوم، كلور، زنك، نحاس، حديد، منغنيز، يود، زرنخ. وتعطى كل مئة غرام من الكمثرى ٦٠ وحدة حرارية.

وخصائصها: ملدرة للبول والصفراء، ملينة، مسهلة، مرممة للخلايا، مغذية، مفيدة للمعدة، مهدئة، مزطية.

وتوصف لعلل الروماتيزم، الصرع، التهاب المفاصل، الوباء الجسمى =

قال صحاب كتاب «الفلاحة» :

«مَنْ أَحْرَقَ شَجَرَ الْمَرْكَبِ وَشَجَرَ اللُّوزِ جَزَيْنِ بِالسُّوْيَةِ فِي أَصُولِ الْكَمْثَرِيِّ؛ أَخْرَجَ كَمْثَرِيَّ جَلَوْا لَطِيفًا شَدِيدَ النَّضْجِ.

وَمَنْ أَرَادَ أَلَّا يَقْرِبَهَا دَوْدًا؛ فَيَطْلِي سَاقَ شَجَرَتِهَا بِمِرَاةِ الْبَقْرِ.

وَزَهْرُهَا لَهُ تَأْثِيرٌ عَجِيبٌ فِي تَقْوِيَةِ الدِّمَاغِ.

وَأَجُودُهُ: الرِّقِيقُ، النَّسْرُ، الْخَسَنُ، الْكَثِيرُ الْمَاءِ، الشَّدِيدُ الْإِسْتِلْذَازِ، الذَّكِيُّ، الرِّيحِ.

وَهُوَ بَارِدٌ يَأْسِسُ، وَهُوَ أَكْثَرُ الْفَاكِهِةِ غَدَاءً؛ سَمِيمًا مَا كَانَ حُلْوًا مِنْهُ.

وَالْحُلُو مِنْهُ يَلِينُ الْبَطْنَ، وَالْجَامِضُ يَعْقِدُ الْبَطْنَ.

وَهُوَ يَقْوِي الْمَعْدَةَ، وَيَقْطَعُ الْعَطَشَ، وَيَنْقَعُ مِنَ الْخَلْقَةِ الصَّفْرَاوِيَّةِ؛ إِلَّا أَنَّهُ يُحَدِّثُ الْقَوْلَجَ بِالْمَنَافِعِ.

وَإِذَا أَكَلَ بَعْدَ الْغَدَاءِ مَنَعَ بَخَارَ الْغَدَاءِ أَنْ يَرْقَى إِلَى الرَّأْسِ كَالْمَوْرِ.

وَحَبُّهُ يَقْتُلُ الدَّودَ مِنَ الْبَطْنِ.

وَإِذَا أُرْدَتْ الْكَمْثَرِيَّ يَبْقَى زَمَانًا طَوِيلًا فَيُخَذُ طَرَفًا، وَاجْعَلْ فِيهِ شَيْئًا مِنَ

الْمَلْحِ، وَضَعْ كُلَّ وَاحِدَةٍ مِنَ الْكَمْثَرِيَّ فِي الطَّرَفِ عَلَى الشَّجَرَةِ.

وَكَذَلِكَ: إِذَا طَلَيْتَ رَأْسَ الْكَمْثَرِيَّةِ بِشَيْءٍ مِنَ الزَّرْفَةِ، وَعَلَقْتَهَا، تَبْقَى

زَمَانًا طَوِيلًا.

= والعقل، فاقة الدم، السبل، الإسهالات، السكري.

ويؤخذ منها من ٣-٥ غم في اليوم قبل الغذاء، أو يؤخذ من عصيرها من

٢-٣ أقداح في اليوم، أو يغلي ٢٠-٥٠ غم منها في لتر ماء لمدة ساعة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٦٠٦-٦٠٧).

قال بعضهم :

أحضر لنا الناظر^(١) من بستانه
فى طبق ينطق من إحسانه
لونا من الريح فى أوانه
أبدى له الجوهر من ألوانه
ما أحمر وما أصفر من مرجانه
مثل نزول الجيش فى ميدانه
مذهبه فى الهلم من عرسانه
يشى برق الشهد فى أعصانه
أنور فى الناظر من أسنانه

* * *

(١) هو حافظ الكرم ونحوه .

السفرجل

هو أصناف :

حلو

وحامض

ومر.

وهو حياة النفس^(١).

(١) وتبارى الشعراء العرب في وصف السفرجل والإشادة بخصاله، ومما قيل فيه الأبيات التالية المنسوبة إلى الشاعر البصري الرقاء، وقيل: هي للشاعر الصنوبري:

لَكَ فِي السَّفَرَجَلِ مَنْظَرٌ تَحْطِي بِهِ وَتَفُورُ مِنْهُ بِشَمِّهِ وَمَذَاقِهِ
هُوَ كَالْحَبِيبِ سَعِدْتَ مِنْهُ بِحُسْنِهِ مُتَأَمِّلًا، وَبِلُثْمِهِ وَعِنَاقِهِ
يَحْكِي لَكَ الذَّهَبَ الْمُصْقَى لَوْنَهُ وَتَزِيدُ بِهِجَتَهُ عَلَى إِشْرَاقِهِ
فَالشُّطْرُ مِنْ أَغْلَاهُ يَحْكِي شَكْلَهُ تَذِيَّ الْكِتَابِ إِلَى مَدَارِ يَطَاقِهِ
وَالشُّطْرُ أَسْفَلَهُ يُحَاكِي سُرَّةَ مِنْ شَتَادِي يَزُفُّهُ عَلَى عُشَاقِهِ
وظهر في تحليله أنه يحوي كثيرًا من الأملاح الكلسية، والمواد الهضمية، وجامض التفاح. وفيه ٧١% من الماء، و ٥ من البروتين، و ١٢,٨ من الألياف، و ٧,٥ من السكر، و ٣ مواد دهنية، و ١٤,٩ رماد، و ١٣ بوتاس، و ١٩ فوسفور، و ٥ كبريت، و ١٩ صودا، و ٢ كلور، و ١٤ كلس، ومقدار وفير من فيتامينات (أ، ب، ج، د، ب٢)، وخصائصه: التسيكين والتقوية، وفتح الشهية، وعلاج المعدة والكبد.

وهو يشفي الإسهال، الجوز، ويقوى القلب، ويفيد المصابين بسل الأمعاء والصدر، والتزيف المعدى والمعوى، وإنهيارات الرئة، ويقوى الهضم والأمعاء ويمنع القيء، ويفيد الأطفال والشيوخ، ويشفي من سيلان اللعاب، ومن الزكام الشديد، ومن سيلان المهبل، وقد الشبهة، والعجز الكبدى.

ومنقوعه يفيد أكثر من ثلثه، وإذا أصنفت مقدار ملعقة من مسحوق السفرجل إلى كمية من الأرز المسلوق في ٢٥ غرامًا من الماء ثم أضاف الأطفال المضطربين =

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«متى شئت أن تأخذ منها فخذ عودًا أو انحته على أى تمثال شئت، ثم خذ من طين الفخار فغشه به؛ ليكون قالبًا له، ثم اتركه حتى يجف بعض جفاف، ثم ضع فيه ثمرة السفرجل حتى يبدو صلاحها، ثم أطبقه عليها، واعصبه عصبًا شديدًا؛ فإن الثمرة تتخلق كهيئة رماد خشبها تفعل فعل التوياء.

= يا مضطرابات الهضم، والمسلولين، والتهيلين.
وما يؤخذ منه هو عشرون غرامًا، ومن صيلوقه ثلاثون، ولا ينبغي أكل جراره ولا تقطعه بالفولاذ؛ فإنه يذهب ماء سريعًا.
وبزر السفرجل يستعمل مطبقًا، وغليًا غسولًا في تشقق الجلد والجروح، والبواسير، والحروق، ومضافًا إلى غسولات العين في حالة هيجانها والتهابها، ويستعمل من الخارج في حالات هبوط المعى الغليظ، والرحم، والتشقق الشرجي، والثدي، وتشقق الأيدي والأرجل من البرد، والهيجانات بشكل غسولات وكمامات.
ويعطى من الداخل بشكل مربى، وخشاف، وعصير، ومسلوق في علل الضفر والآمه، ومغلى زهوره. أو أوراقه (٥٠ غ في ليتر ماء) يشرب للبهديّة السعال الديكي ويضاف إليه من مغلى زهور البرتقال لمختارة الأرق.
يعمل مغلى بزر السفرجل من «٨ جزءًا من الماء لجزء من البزر، ويغلى على نار هادئة عشر دقائق، ثم يصفى ويشرب، ويؤخذ لب السفرجل بنسبة تجزء من السفرجل وعشرة أجزاء من الماء.
وتقطع السفرجل أجزاء، والاحتفاظ بزوره. وغليه يضعف حجمه من الماء، ينفع ضد نزف الدم، وسحق مقدار من بزوره ومربى في نصف كأس من الماء للفاتر؛ يفيد في دهن الجروح وتشقق الجلد والالتهابات، والبواسير.
ويصنع مغلى من سفرجلة - عيز مقشرة - تقطع شرائح رقيقة وتطبخ في لتر من الماء حتى يبقى نصفه، ثم يضاف «٥ غرامًا من السكر، فيكون علاجًا ضد عسر الهضم الشديد، والتهاب الأمعاء المستعصى، والسيل الرئوي.
ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٧٦-٢٧٥).

وورقها يفعل فعل خشبها.

ولزهرها خاصية عجيبة في تقوية الدماغ والقلب.

وثمرتها كثيرة الفوائد عجيبة في تقوية القلب والدماغ.

وروى يحيى عن طلحة عن أبيه، قال: «دخلت على رسول الله - صلى الله عليه وسلم -، وبيده سيفرجلة، فألقاها إلي، وقال: دونكها يا أبا محمد، فإنها تجم الفؤاد» (١).

أخبر تنقيه.

وروي أبو الفضل: أنه - صلى الله عليه وسلم - كسر سيفرجلة، وبأول جعفر بن أبي طالب، وقال: «كل»، فإنه يصفى اللون، ويحسن الولد» (٢).

ومن عجيب أمره: أنه إذا قطع بالسكين نشف ماؤه، وإن كسر صار رطباً.

وهو بارد يابس، يسر النفس، ويدبر البول.

ويمنع من القيء والحمى، ويشكن العطش، ويقوى المعدة.

وينفع من «الدومطاريا»، ويحسن برف الدم.

وإذا داومت الحامل على أكله سيما في الشهر الثالث جاء ولدها حسن الصورة.

(١) أخرجه ابن ماجه في السنن برقم (٣٣٦٩) وابن عساكر، كما في التهذيب (٧)

(٧٥)، وذكره ابن الجوزي في العلل المتناهية (١٦٦/٢) وذكره الهندي في كنز العمال (٤٠/١٠).

(٢) ذكره الهندي في كنز العمال (٢٨٢١٠)، عن عوف بن مالك، وعزاه للديلمى في مسند (الفردوس).

ورائحته تقوى الدماغ، وتقطع الغثيان والقيء.

وإذا طبخ بالغسل: كان أشد إدرارًا للبول.

ويوضع على الثدي الذي ينقل فيها اللبن، فيسكن ألمها.

وإذا أخذ قبل الطعام عقد البطن.

وإذا أكل على الطعام: أطلق البطن، حتى إنه ربما أخرج الطعام قبل انهضامه، والإكثار من أكله يحدث التولنج والمعص ووجع العصب.

وإذا وضعت السفرجلة في موضع فيه الفاكهة: فيبدت كلها.

وإذا أزدت السفرجلة يبقى زمانًا طويلًا، فضعه على شارة الخشب.

* * *

التين^(١)

أصناف.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»: «إذا أردت غرسه فاجعله فى الماء المالح يوماً، ثم اجعله تحت حثي البقر يوماً ثم اغرسه فإن طعم ثمرته تطيب جداً.

(٢) وروى ابن قيم الجوزية فى كتابه «الطب النبوى» عن «أبى الدرداء» قوله: «أهدى إلى النبى ﷺ طبق من تين، فقال: كلوا، وأكل منه، وقال: لو قلت: إن فاكهة نزلت من الجنة، قلت هذه؛ لأن فاكهة الجنة بلا عجم، فكلوا منها فإنها تقطع البواسير، وتنبه من النقرس». وقد حلق ابن قيم الجوزية على هذا الحديث بقوله: «وفى ثبوت هذا نظر».

وقال: «فى مطلع حديثه عن التين: «لما لم يكن التين بأرض الحجاز والمدينة لم يأت له ذكر فى السنة... فإن أرضه تنافى أرض النخيل، ولكن قد أقسم الله به فى كتابه لكثرة منافع وفوائده، والصحيح أن المُقسم به هو التين المعروف».

أهم خصائص التين: أنه كثير التغذية، هاضم، يقوى ويعطى للرياضيين خاصة «ملين» - مدر للبول، مفيد لأمراض الصدر، دواء موضعى ملطف يستعمل من الداخل: لتغذية الأطفال، والشبان، والناقهين، والشيوخ، والرياضيين، والنساء الحوامل، وعيد الوهن الطبيعى والعصبى، واضطرابات المعدة والأمعاء، والإمساك والضعف العام، والتهابات الصدر ومجارى البول. ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والتهابات الفم، والخراجات، والقروح، والدمامل، ويجزى استعماله من الداخل كما يلى: يغلى ٤٠-١٥ غ من التين فى لتر ماء يشرب: ضد الرشح المزمن، والتهاب الشعب، والزلات الصدرية، والتهاب الحنجرة وقصبة الرئة، ومربى التين مفيد للمصابين بعسر الهضم، وبالإمساك.

ولمعالجة الإمساك، تتبع الطرق التالية:

- تطبخ ثلاث أو أربع تينات طازجة مقطعة فى قذح جليب، مع ١٢ حبة من العنب التجاف (الزبيب)، يشرب الخليط كله صباحاً علىريق.

وإن أسقيتها بماء الزيتون لا يسقط من ثمرتها شيء.

= تنقع ست حبات من التين في قليل من الماء طوال الليل، وتؤكل صباحاً على الريق.

- تنقع أغصان صغيرة من شجر التين في ماء، يعطى الماء للصفار مسهلاً ومطهراً.

- تغلى ٢٥-٣٠ غراماً من أوراق التين في ليتر من الماء، ويشرب من المغلى للسعال، ولاضطراب الحيض وإدرار الطمث، ويؤخذ قبل الميعاد، لاستعمال التين من الخارج يجرى كما يلي:

- إن المغلى المذكور سابقاً - لاستعماله داخلياً - يستعمل غرغرة للحنان، وغسولاً للفم في حالات التهاب اللثة.

- تستعمل كمادات من التين المطبوخ في الماء - أو الحليب - توضع على الخراجات والقروح والدمامل والحروق، والأسنان المصابة.

- تقطع أغصان تين صغيرة وتدهن بحليبها التالك والأتبان صباحاً ومساءً؛ فتدوب، ولعصير الأوراق الفائدة نفسها.

- كان القدماء يستعملون حليب التين لصنع الجبن «كالحنفحة»، وكانوا يدهنون به اللحم القاسى فيطرى في الطبخ.

التين في الغذاء:

إن التين أكثر احتواءً للسكر من جميع الفواكه بقيه من ٢٠-٢٥٪ من السكرية وفي الطرط من المواد الأرومية من ٧٩،١٠-١٠٠٪ وفي اليابس من ٥،٢٠-٥،٤٪، ومن المواد الدسمة في الطرط من ١٠،١٠-١٠،٣٠٪، وفي اليابس من ١-٢،١٠٪، ومن المواد السكرية في الطرط من ١٥،٧٠ إلى ٦٢-٧٩،٩٤ إلى جانب ما فيه من الحديد، والمنغنيز، والكلسيوم، والبروم وغيرها. وفيتامينات (أ، ب١، ب٢، ج، ن ب)، والمواد الدسمة والعناصر الجوفهرية المتنوعة، وتعطي المئة غرام من التين ٢٥٠ حروريًا، ولذا يعتبر مدققاً في الشتاء، والفوسفور الذي فيه يغذى الجهاز العصبي والمخ. وبما أنه سريع التخمر، فيجب أن يؤكل بسرعة ولا يحتفظ به طويلاً.

يُعطى التين - واليابس خاصة - للأطفال والناقمين والرياضيين والشبان والنحفاء، ويمنع عن المصابين بالسكري، والسمنة، وخصر الهضم.

ومن أراد ألا تطول شجرة التين فليزرعها منكوسة.

ومن عجيب أمره: أن الطيور إذا أكلته فردقته على الجدران التي تكون مندية ينبت.

وأيضًا من عمد إلى شجرة التين فكسح منها موضعًا، وركب فيها عصرة السقمونيا^(١) كما يركب سائر الغصون، ويكون ذلك إذا بلغت الشمس من الجدى بست درجات أو سبع درجات أو ثمانية، ودار حول الشجرة سبع دورات، ثم ضع الغصن في درجة الستين وقت الكسح المتقدم؛ فإنها تثمر تينًا كالذواء المسهل.

وإذا غشيت شجرة التين بالماء الحار هلكت.

وخشها ينفع من نهش البغال سقيا ومسحوقا.

ودخان خشبها: ينفع من إذا أصاب الأذن لا يملك المصاب نفسه من وجع المثانة والخصية.

ولبن عيدانه: إن قطر موضع اللسعة لم يسر سمها في الجسد.

وقصبانها: تهري اللحم إذا غليت وغسست منها.

وإذا نثر زباد خشب التين في البياتين: هلكت ديدانها.

وإذا جعلت ورق التين أو ثمرتها مع القمح على عضبة الكلب: نفخه.

وعصارة ورقها: يقطع آثار الوشم.

قال رسول الله - صلى الله عليه وسلم - وقد أحضر ورق التين بين

يديه: «لو قلت ثمرة أخرجت من الجنة لقلت هذه، كلوها؛ لأنها تقطع

البواسير، وتنفع من القرس»^(٢).

(١) نبات يستخرج منه دواء مسهل للبطن ومزيل للدود.

(٢) أخرجه ابن السني وأبو نعيم والبيهقي في مسند الفردوس عن ابن بكر وذكره =

وعن ابن عباس^(١) - رضي الله عنهما - ، قال : « أقسم الله - تعالى -
بهذه الثمرة ؛ لأنها تشبه ثمار الجنة ؛ لا قشر لها ، ولا نوى . »

وهي على قدر اللقمة .
وأجوده : الأبيض ، ثم الأصفر .

وأجود أصنافه : الوزيري

والتين بخار رطبة ، وهو أغذى من سائر الفواكه ، وأسرع نفوذاً .

= صاحب الأحكام النبوية في الصناعة الطبية للكمال (٢/٢٤٩) ، والقرطبي في
التفتيش (٢٠٠/١٤٠) ، والنهبي في الطب النبوي ص (٤٠) وانظر كنز العمال
(١٠/٤٩) (٧/٢٨٣) .

(١) عبد الله بن عباس بن عبد المطلب بن هاشم بن عبد مناف الهاشمي
أبو العباس المكي ، ثم المدني ، ثم الطائفي ابن عم النبي ﷺ وصاحبه ، وحبر
الأمية وفقهائها ، وترجمان القرآن . روي ألفاً وستمائة وستين حديثاً ، اتفقا على
خمسة وتسعين وعنه أبو الشعثاء ، وأبو المغيرة ، وسعيد بن جبيرة
وابن المسيب وعطاء بن يسار ، وأمم .

قال موسى بن عبيدة : كان عمر يستشير ابن عباس ، ويقول : غزاهن .
وقال سعيد بن جابر : رأيت أحضر فهماً ، ولا ألب لباً ، ولا أكثر علماً ، ولا أوسع
حكمة من ابن عباس ، ولقد رأيت عمر يدعو للمعضلات .

وقال عكرمة : كان ابن عباس إذا مر في الطريق قالت النسوة : أمر المتبكي أو
ابن عباس ؟ وقال مسروق : كنت إذا رأيت ابن عباس قلت : أجمل الناس ، وإذا
نطق قلت : أفصح الناس ، وإذا تحدث قلت : أعلم الناس ، مناقبه جمة .

قال أبو نعيم : ملئت سنة ثمان وستين .

قال ابن كثير : الطائفي ، وصلى عليه بمحمد ابن العنفة . ينظر ترجمته
في تهذيب الكمال (٢/٦٩٨) ، وتهذيب التهذيب (٥/٢٧٦) (٤٧٤) ،
وتقريب التهذيب (١/٤٢٥) (٤٠٤) ، وبخلاف تهذيب الكمال (٢/٦٩) ،
(١٧٢) ، الكاشفة (٣/٢٠٠) ، تاريخ البخاري الكبير (٣/٣٠٣) (٥/٣٠٧) ، التوفيق بالوفيات
الجرح والتعديل (٥/٤١٦) ، والشفا (٣/٢٠٧) ، التوفيق بالوفيات
(١٧/٢٣١) .

وهو يصلح اللون الفاسد، ويسمن سريعاً، وأكله رطباً ويابساً ينفع من
الصرع، وخشونة الحلق، ويوافق الصدر.

ويسكن العطش الذي من البلغم الجالح، ويمنع الاستسقاء.

وينفع من لسع العقرب والرتلان، وأكله يأمن من السموم.

ولاستعماله على الريق منفعة عظيمة عجيبة من تفتيح سد الكبد،
وفساد الغذاء خصوصاً مع الجوز واللوز، وإذا اغرغرت بمائه، حلل
الجوانيق، ولبنه يجمد الدائب من الدماء والألثان، ويذيب الجامد منها.

ويطلى به الدمامل، فينضجها، ويقطر على التوائيل فيقطعها، وعلى
المجراحات التي عليها لحم فاسد فينقيها.

والتين يولد القمل، واليابس منه يضر بالكبد والطحال، ودخان التين
يهرب منه الريق.



العنب

وهو الكرم، أى: كرم الشجر^(١).

وثمرته: أكرم الثمر، وللناس بملاحة عناية، ويكفيهم فى ذلك وضع الكتب المروية فيه.

وخير الكرم: الدوالى، لأنها أقل عملاً، وآخره مؤنة، وأكثر حملاً، وأجود عصيراً.

(١) عرف الطب الحديث فى تحليل العنب أنه يحوى: البوتاسيوم، والمنغنيز، والكالسيوم، والمنغنيزيوم، والصوديوم، والحديد، والكلور، والفسفور، واليود بنسب عالية، وهو غنى بفيتامينات (أ، ب، ج) و (ب).

ويحوى الكيلو الواحد منه من ١٢٠-١٥٠ غراماً من السكر الهاضم، إلى جانب عناصر أخرى هامة تجعله معادلاً فى التغذية - لحليب المرأة، ويكفى وحده لتغذية الطفل فى الأشهر الأولى من حياته، ويستحق أن يكون نوعاً من «الحليب النباتى» كما أن الكيلو الواحد يعطى من القيمة الحرارية أكثر من ٩٠٠ حرورى، أى: ضعف ما فى غيره من النبات.

وفيتيجة التحليل والتجارب، اعتبر العنب الفاكهة الأكثر كمالاً وغنى بالمواد الغذائية، ومشاركة اللبن فى هذه الصفة. وتبين أن ليتر واحد من عصير العنب يتقدم غذاء للطفل، بمقدار ما يقدره ليتر من حليب الأم لأنها يتميز بأنه أسهل هضماً من الحليب.

ومن جهة الهضم: إن الكيلو من العنب الناضج يحوى ما يعادل ستة غرامات من (بيكاربونات الصودا)، وشرب نصف ليتر من عصير العنب، يعادل شرب ليتر من مياه فيشى. وماء العنب غنى بالأملاح المعدنية - وبخاصة البوتاسيوم - وهذا ما يجعله مدرّاً للبول قوياً.

وليس من المدهش أن نسمع من الأطباء الطبيعيين، نتائج هامة حصلوا عليها فى اعتماد العنب علاجاً لمضاهيم فى كثير من الجالات، وهم ينصحون بتناول ٢٠٠ غ من العنب على الزيق صباحاً ومثلها بعدة خمس ساعات خلال موسم العنب، فيحفظ الجسم بذلك من كثير من العلل والأفات. ينظر: قاموس الغذاء ص (٤٢٦-٤٢٧).

ومن عجيب أمره: أنك إذا أخذت وديها الذى فيه قوة الثمرة وغرستها
تأتى فى أول السنة ويكون عناقيدها كبارًا.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»

«إذا أردت أن يكون الكرم كثير النفع، قوى الأصل، سريع النماء:
فاغرسها فى النصف الأول من الشهر، والطخ رأس القضيبي بحشى البقر،
وبدد فى مغرسها مبنى من البلوط والثانجواه والباقلاء؛ فإن شجرتها تدوم
عجيبة مخالفة لسائر الكرم.

وإذا أخذت وديًا من العنب الأسود وآخر من العنب الأحمر وآخر من
العنب الأبيض وغرستهم: فإن الثلاثة تثمر فى شجرة واحدة؛ كل لون
على صفته.

وإذا أردت أن يسود العنب: فاحفر ما حول الكرمة واسعة شيئا من
النقط الأسود؛ ففسود، فإن أردت ألا يقع فى الكرم دود؛ فاقطع دلافاتها
بمنجل ملطخ بدم صغدع أو دم دب.

وإذا أردت أن يصلح الكرم من البرد: فدخله بالزيت؛ بحيث يصل
الدخان إلى جميعه، وانثر عليه ثمرة الطرفاء.

وإذا حملت الكرمة، وأخذت من نوى الزبيب والعنب وطمرته فى
أصلها: أسرع إدراك ثمرتها.

وكل عنب يؤدى عصيره على لون أرضه لا على لون خبه، ودمع
الكرم البيرى يتقاطر من قضبانه بعد القطع، ثم يجمع، ويسقى منه
المشغوف بالخمير بعد شرب الخمر من غير علمه؛ فإنه ينعش الخمر.

وهى جيدة للجرب والقوتاء.

وورقها: يمزج بقوى اللثة المسترخية

ويدق ناعماً، ويضمده الصداق فسيكنه.

وأصناف شجرتها وثمرتها كثيرة، وأعجبها:

عيون البقر، وهي كالحوزة.

وأصابع العذارى، وهي كالأصبع، وربما العنقود ذراع، والعنب أوقية.

والدوالي: عنب أسود، وعناقيد عظيمة كأنها رؤوس معلقة، والأبيض أجود من الأسود إذا تساوى في الصفات، والمقطوع قبل يومين خير من المقطوع في يومه في البلاد الحارة.

ويقال: إن في بعض الكتب المنزلة على الأنبياء: «تكفرون بي وأنا جائق العنب».

وفشر العنب بارد يابس.

وهو جيد للغذاء؛ يقوى البدن، ويسمن بسرعة، ويولد ماء جيداً.

وينفع الصدر والرئة، والمقطوع لوقته ينفع؛ ويحرك البطن.

ويقوى شهوة الجماع، ويولد مادة المنى.

ونحوه ينفع للسعال الهوام والأفاعي.

وهو مع الخل دواء للثقوبة والبواسير، وفيشره يطفى الهضم.

* * *

الزبيب

وأجوده : الكثير اللحم، الصادق الجلاوة^(١).

وأهدى إلى رسول الله - صلى الله عليه وسلم - زبيب؛ فقال: «بسم الله، كلوا، نعم الطعام الزبيب؛ فإنه يشد العصب، ويذهب الوصب، ويطفى الغضب، ويرضى الرب، ويضى اللون»^(٢).

والزبيب خار رطب، وحمه بارد يابس، والزبيب تحبه المعدة، والكبد.

(١) هو عنب مجفف يختار من أنواع العنب ذي السكر العالي واللحم المتناسك، من ذوي البذر، أو من «العنب السلطاني» «عديم البذر» يجفف العنب في الشمس، أو في الظل بطرق خاصة؛ فيصبح زيباً. أما زبيب الطهي فيؤخذ من أصناف العنب الأقل جودة؛ ويعامل بماء الرماد والكبريت قبل تجفيفه.

وهناك زبيب يسمى «الزبيب البثاني» وهو أعشاب طرية مجففة تصنع من صنف ينمو في اليونان منذ سنة ٧٥ بعد الميلاد.

يفيد الزبيب في النزلات واحترق الصدر، أو المتعدة والأمعاء، لا يدخل في أجش المشروبات والمغليات الصنوية والمملطة، ويضم للصمغ والأزهار الغضادة للسعال والسكر والعسل، ولذا كان أحد الثمار الصنوية الأربعة وهي: الزبيب، والتين، والبلح، والعناب.

ويطبخ بالماء ويحلى بالسكر، ويستعمل لتلطيف السعال وإخراج البلغم، وتنظيف الطرق التنفسية في حالة الالتهاب وتقطير البول، ويعتبر هذا المشروب من المرخيات الخفيفة للصلابات البدنية. ينظر قاموس الغذاء ص (٢٥٢-٢٥٥).

(٢) أخرجه ابن السني وأبو نعيم في الطب، والخطيب في التلخيص، والديلمي وابن عساكر. عن سعيد بن زياد بن فائد بن زياد بن أبي هند الداري، عن أبيه، عن جده، عن أبيه زياد، عن أبي هند. والوصب: حوام الوجع ولزوجه. وقد يطلق على الثعب والفوز.

وهو جيد لوجع الأمعاء، ينفع الكلى والمثانة، ويعين الأدوية على الإسهال.

إذا أخذ منه عشرة دراهم ونزع عجمه: أطلق البطن، والتعليل: اللحم يقوى المعدة، ويحبس الطعام، ويحرق الدم، ويضر بالكلى.

(١) الخل

المصنوع من الخمر باردة، يابس، يمنع انصباب المواد إلى داخل الجسد، ويخفف، ويلطف، ويعين على الهضم، ويصادر البلغم، وينفع للصفراويين.

والمضمضة به تنفع من حركة الأسنان، وخضوضاً مع الشب.

(١) الخل قابل مائع ذو طعم نافع، يحصل من تحويل الغول (الكحول) إلى حامض خلى بتأثير خميرة، يسمى «ميكودرما آستي» *Mycoderma aceti*، أو «زهر الخل».

وخل التفاح يقال إنه أحسن أنواع الخل، وأن خل الغول هو أكثر الخلول إثارة للمعدة، وخل الحليب - وهو لا يستعمل إلا نادراً مع الأسف - يتولد من تخمر مهبل اللبن، ويعتبر جيداً جداً لتنظيم عمل الأمعاء.

والخل يصنع - أيضاً - من عصير العنب، والبرتقال، والشمندر، والبطيخ، والكثيرى، وقصب السكر، والتوت، والتفاح، وعسل النحل. كما يصنع من القمح والشعير والذرة والبطاطا - بعد تحويل البشاً إلى سكر بواسطة خميرة خاصة تسمى «خميرة الدياستيز» ويمكن العلامة من صنع خل بالطرق الكيفائية.

أهم المواد التي يتركب منها الخل الماء، وحامض الخليك، ومن مواد صلبة وظليارة وعضوية ومواد أخرى يعطيه الطعم والزائفة.

إن حموضة الخل تظهر نكهة بعض الأعذية، وتجعلها أشد قبولاً ومذاقاً، وتساعد على هضمها. كما أن إعداد مرقه من الخل والزيت والملح يفتح الشهية أكثر.

ولكن تناول الخل بكثرة يهيج غشاء المعدة، ويزيد خموضيتها، والإفراط فى تناول محبذات الخل يسبب الآماً فى المعدة وتخمرات فى الأمعاء، وعسر هضم، ومغصاً، وقروحاً، تجسم الامتناع عن تناول الخل والفواكه المملحة، والاستعاقة عنها بعصير الليمون الحامض.

ووصف فى الطب الحديث بأنه مرطب، ومنعش، ومبذر للجرق، والبول، ومنبه للمعدة، ومحلل للألياف الخشنة من اللحم والخضراوات.

والتغرغر به ينفع سيلان الخلط إلى الحلق، ويبرئ الكهات الساقطة،
ويمنع نزف الدم، وينفع الجرب، والقوباء، وحرق النار. ووضعه على
الرأس يمنع من حرق النار.

وهو صالح للمعدة المخادة.

ويضيق الشهوة الناقمة، ويبرد الرحم.

ويصب على المنهوش فينقع، ويشربه سخناً ينفع من تناول الأدوية
القتالة جداً.

وقد أثنى الطبيب الشهير الدكتور «جارفيز Jarves» في كتابه القيم «طب
الشعوب» على خل التفاح - خاصة - فقال: إنه إذا شرب مع الماء، كان
أحسن علاج للبرد، وهو يسمن، ويهيد ضد القشف والقوباء. وتناوله مع
البيض يحسن البشرة. ونصح لزنائه وأصدقائه أن يتناولوا صباح كل يوم - على
الريق - كأساً من الماء في ملحقة صغيرة من الخل والعسل، فإنهم يطهرون
جهازهم الهضمي من كل سوء، ويحصلون على عناصر قيمة ومغذية مطهرة.
وذكر في كتابه: أن شرب الماء مع الخل أحسن علاج للبرد وللجروح،
وشاهد بنفسه أطفال الفلاحين، الذين يشربون الماء مع الخل، كانت أجسامهم
قوية، وصحتهم جيدة، حتى الأبقار التي تشرب مثله فيه خل، تصبح شحمية
وسليمة، وصغار الدجاج يصبح لحمها طرياً، وعضلاتها لينة، وبعضه يطول
فراؤها ويصبح ناعماً.

وغالب الأطباء والباحثين المحققين متفقون على أن تناول مقدار قليل من
الخل يفيد، والإكثار منه يضر ويستثنى من ذلك خل التفاح، ويستعمل الخل
في الطب لتحضير الخل العطر النافع في الصداع والدوار والتمنعة من الأوبئة،
كما يستعمل من الظاهر محلولا في الماء كمكمدات مضادة للجحي.

ويغشى الخل بإضافة الماء إليه، أو إضافة أحماض أخرى - غير حامض
الخليك - ويجب ألا تقل نسبة حامض الخليك في الخل عن ستة غرامات في
كل مئة سنتيمتر مكعب، ولا تزيد على ثمانية غرامات.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٨٠٨، ٩٢٠، ٩٢٢، ٩٢٦).

التوت^(١)

هو الفرساد، وهو أعز الأشجار؛ لأن دود الفز لا يأكل إلا منه.

(١) في الطب الحديث ظهر من تحليل التوت أن قيمته الحرارية تصل إلى ٥٧%

حروريًا، وفيه بروتينين، ومواد دهنية وسكرية، وكلس، وحديد، ونحاس،

وكبريت، وبوتاس، وفوسفور، وصودا، وكلور، ومنغنيز، وفيه من فيتامينات

أ، ج، وحامض كهرماني، وتالين، وخصائصه: مقو، مرطب، مطهر، ملين،

- والأخضر منه قابض - ضد البخثر. يستعمل داخليًا: ضد الوبن النفسى،

والنزيف، والإمبياك، والتهاب الأمعاء، ويحلل الصبر.

ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والقلاع، والتهاب غشاء الفم،

أما طرق استعماله فهي:

- التوت الناضج جدًا ضد الإمبياك.

- عصير التوت الفج: ضد الأنسعال.

- الثرغرة بعصير التوت: ضد الذبحة والقلاع والتهاب غشاء الفم.

- مغلي أوراق التوت: ضد السكري (٣٠-٥٠ نقطة) قبل الطعام.

والتوت الشامي (الأسود) يفيد المصابين بفقر الدم، وضعف الكبد،

والسعال، والخصية، والجدرى، وأورام الحلق، واللثة، ويخفف الحرارة

والعطش، وشرب عصيره الطازج - بدون سكر - عدة مرات طول الموسم يمتنع

الشحم حول الكلى الساقطة ويرفعها، ويفيد شرابه في توطيب التهابات فم

الأطفال، ويلطف الحجاب، والثرغرة تهدي الذبحة الصدرية، وتناول مقدار

منه قبل الأكل يفتح الشهية، ويلين المعدة، والإكثار منه يؤدي الأعصاب

والصدر، ويسبب إمساكًا شديداً.

مزايا التوت البري:

ومن التوت نوع بري، وصف أنه في تركيبه «ابن عم» الفريز والكرز، وهو

غني بحامض الليمون، وقابض، لغناه بالكتين، ومذاقه شديد الحموضة ومن

مزاياه: تخفيف العطش، وإذا أخذ قبل الطعام فتح الشهية ونقى الدم.

أهم العناصر التي عرفت في تركيب «التوت البري» Haie Ronce: سكر

٣، ٤٨، بكتين ٩٤، غلثة حوامض، فيتامين (أ، ج)، مواد دسنة، أملاح،

صمغ، زيوت أساسية. وخصائصه واستعمالاته تليها: خصائص التوت وطرق

==

قال أحمد بن حذيفة لو كبله : «استكثروا من غرس شجرة الفرساد؛
فإن شعبها حطب، وثمرها رطب، وورقها ذهب».

وهو أنواع :

أبيض

وأسود

وأحمر

وأورق

وأعبر

وإذا أكله الطيور وزرقه على الأرض القوية الوطية: أشعر كالتين؛ لأن
بنو الثوث والتين لا ينهضمان في معدة الحيوانات كلها، وجميع الأربال
موافقة له، ويمد عرقه في الأرض طويلاً كالكمثرى، وإذا نبت بعد
التحويل يصب على أصوله عكار الخمر ينفعه ويقويه.
وإذا أخذت قضبان الثوث، وغرستها في يوم حار بماء حار جداً؛ قد
أغلى فيه ثمرة حتى يهرى، ثم غرستها حملت حملاً كثيراً أحمر سائداً
الخلاوة.
وإذا زرعت تحت شجرة التوت العنصل: يقوى، وكثر، ونمى، وقوى
حملة.

وإذا طبخ ورق التوت الحلو وورق الكرم وورق التين الأسود بماء
المطبوخ يسود الشعر.

ورق التوت الخامض ينفع من وجع العين.

== استعماله داخلياً وخارجياً.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٦٢١-٦٢٢).

والتوت الأسود: بارد يابس؛ إذا جفت قام مقام السماق.

ويحبس أضرار الفم والحلق، ويحدث مغصاً.

وورقه يمنع من الذبح والخوانيق.

وعصارته مجففة تنفع من القروح الخبيثة.

وقشر شجره درياق.

وإذا وضع التوت الأسود على السع العقرب سكن وجعلها في الحال.

والتوت الأبيض: رطب، أردى غذاء، وأقل، ويسبب المغدة.

وهو سريع الانحدار، يطهى الخروج من الأمعاء، وهو يدر البول،

وقشر التوت مع الزنجبيل منق للبدن من جب القريع.



الرمان^(١)

هي من الأشجار التي لا تقوى إلا في البلاد الحارة.

وهو صنفان:

برى

وبستاني

ولجُلناره عسل يسمى: المفرج

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أردت أن يكون الرمان يلا نوى، فشق أسفل قضبانته عند العرس،
ونور أجوافها من مخها، واضمم بعضها إلى بعض، واربطها بشيء من
التشبيش البردي، واغسلها مع العنصل، فإنها إذا نبتت لا يكون لها شيء
من النوى. وكذلك تفعل بالاجراض»

(١) في الطب الحديث وصف الرمان بأنه: مقيو للغلب، قابض، طارد للذودة،
الشريطي، مفيد للزحار «الزنتارية»، وللزهر العصبي ويكفح الأورام في الغشاء
المخاطي، إذا قطر منه في الأنف مصحوباً بالغسل، وإذا شرب عصيره مع الماء
والبنكر، أو مع الماء والغسل يكون مسهلاً خفيفاً، وهو ينظف مجاري التنفس
والصدر، ويطهر الدم، ويشفي عسر الهضم، وأكله مع المأكول الدسمة
يهضمها، ويخلص الأمعاء من فضلات المأكول الغليظة.

يحتوى ثمر الرمان (الخلو) على ١٠,٨٠% مواد سكرية، ١% دهامض
الليسمون، ٨٤,٢٠% ماء، ٢,٩١% زئاد، ٣% مواد بروتينية، ٢,٩١%
ألياف، مواد عفصية، وعناصر مرة، وفيتامينات (أ، ب، ج)، ومقادير قليلة من
الحديد، والفسفور، والكبريت، والفكس، والبوتاس، والمنغنيز. وفي بذوره
ترتفع نسبة المواد الدهنية إلى ٧-٩%.

وتفيد قشور الرمان في حالات الإسهال، وقشر جذور الرمان إذا غليت بنسبة
٥٠-٦٠ غ في لتر ماء لمدة ربع ساعة، وشرب من الميعلى كوب في كل
صباح، أسقط الذودة الوحيدة. ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٤٧).

وإذا أردت أن تجمد لونها: فاحرق من قضبانها شيئا، واخلطه برمد
زبل الحمام وزبلها، وتعاهدا بالسقي لئلا يحرقها الرماد.

وإذا أردت أن يخلو الرمان الحامض: فاكشف عروق شجرتها، وصل
عروقها بشعر الخنازير، وانضحه بأنوال الناس؛ ثم اجعل التراب عليها
كما كان.

وكذلك إذا كشفت عن عروقها، وغطيتها ببعر الغنم، وجعلت التراب
فوقها.

وإن أردت أن يصير المحلو حامضا، فاكشخ القضبان التي تريد غرسها
موضعا منها في خل حادق، وقربها من النار حتى تجف قليلا قليلا،
واغرسها.

وإن أردت المحلو يصير مرًا: فاسقه ماء العفص.

وإن أردت الرمان يغلظ: فاجعل معه الباقلاء^(١).

فإذا غرسته منع قشره، ويكون تحت القضبان أو تدق الحمص،
ويضاف للبن، ويجعل معها، وإذا أدبت السقمونيا ماء عذب، ولطخت
به الرمانة، وهو في قدر الجوز، وتركته خمسة أيام، ثم لطخت به
تركته، ثم لطخته ثلاث مرات؛ فإذا انتهت وأخذت من قشره، وجفف،
وسحق، وسقى من به الصفراء والبلغم: استعملها.

وإذا زرعت الرمان منكوسًا: عظم جلثاره^(٢) حتى يصير قدر الرمانة.

ويشتهر في بين الأس^(٣) ألفه: إذا غرس أحدهما بجانب الآخر أنجب كل

(١) نبات عشتى جولى من الفصيلة القرنية، تؤكل غروته مطبوخة وكذلك بذوره.

(٢) الجلثار: زهر الرمان.

(٣) شجر من الفصيلة الآسية.

منهما، وأثمر ثمراً كثيراً، أو إن أخذت رمانة من شجرة وعددت حباتها يكون عدد حبات تلك الشجرة عدد ورقات الرمانة؛ إذا كانت كلها زوجاً فعدد حباتها زوجاً، وإذا كانت فرادى فرادى.

= له أنواع عديدة، منها النوع المعروف في بعض بلاد الشام؛ ينبت برياً في سفوح الجبال، ويزرع في المناطق ذات المياه الكثيرة وفي المستنقعات، وعلى ضفاف الأنهار، والسياق، ويرتفع إلى أعلى من مترين، وله فروع عديدة ملساء عليها غدد لها روائح عطرية، وأوراقه دائمة الاخضرار، وأزهاره بيض صغيرة، خالية من الرغبة، وثماره غنية ذات لون أبيض مائل إلى الصفرة أو الزرقة.

اسم الآس في سورية «آس»، وفي لبنان «الجريب» وتونس وغيرهما: «ريجان».

ويسمى ثمر الآس في بلاد الشام «الجللاس»، «حب الآس»، وفي مصر «توكية» (غير شين).

وفي اليمن «هدس» وفي بعض بلاد المغرب العربي «حلموش، هلموش، مزرد» أحمام، كما يدعى «القطين، الشليمون، التكمام، عمار».

وكثر الحديث في الطب القديم عن فوائده فقليل منه.

الآس: يحبس الإسهال والعرق والنزف والفضيلة، وإذا نكح به البهق في الحمام كان مقويًا ومنشفًا للرطوبة التي تحت الجلد، وهو ينفع من كل برقيته لطوخاً وضغاً ومثبروياً، ويسكن الأورام والحمرة والنميلة والبثور والفروخ والشرى وجرق النار، ويخفف الرعاف، ويجلو الجواز، ويخفف قروح الرأس والأذن، ويسكن البمد والجحوظة، وإذا طبخ مع سويق الشعير أبرأ أورام العين. وهو يقوى القلب ويذهب الخفقان.

وثمره الآس تنفع أوجاع الرئة والتهال شرباً، إذا طبخت - وتبرى قروح الكفين والقدمين، وتقوى المعدة، ويحبس الإسهال، وتبفع من البواسير ضماداً ومن ورم الخصية.

وقال فيه (ابن سينا): ورق الآس يطيب رائحة البدن، ويقوى أصل الشعر ويطيله ويسوده ويمنع تساقطه.

ورماد الآس ينفع في دفع الرائحة الكريهة، وينقى الكلى، ويجلو البهق، ويزر الآس يتمضمض به؛ فيفضل اللوز المتولد في الإسنان.

خواص حبها: تهرب منه أكثر الحشرات، وكذلك يأخذه بعض الطيور يضعه في عشه خوفاً من الهوام^(١)، وقضبانة عجيبة لطرد الهوام، ودخان خشبه يطرد الحيات والهوام.

ومتى ضرب بخشب الزمان أحد، وحصل له من ذلك الضرب جراحة صعبة لا تنصلح إلا إذا وضع عليها لحم الفرس الأشهب.

وزهره: هو الجلنار، وهو أحمر.

ومنه أبيض، جيد للثة الدامية، وتقوية الأسنان، ونفث الدم.

وثمرته:

قال ابن عباس: «رضي الله عنهما» - «ما التحت قط رمانة إلا بقطرة».

وعن النبي - صلى الله عليه وسلم - قال: «إذا أكلتم الرمانة فكلوها بشحمها، فإنه دباغ للمعدة، وما من حبة تقوم في جوف الرجل إلا أنارت قلبه، وأخرست شيطان الوسوسة عنه أربعين يوماً»^(٢).

وأجوده: الكبير المنليس، وهو حار رطب، يلين الصدر والتحلق، ويجلو المعدة، وينفع من الخفقان، ويزيد من الباء.

الأس في الطب الحديث

وفي الطب الحديث يستخرج من ورق الآمن وثمرته عطر منعش، والعنصر الفعّال فيه المسمّى «Myrtol»، «حمض البطرطير Acide tartrique»، وخلاصة قابضة يستفاد منها في التهاب المثانة، وسيلان المهبل، والنزلة الصدرية، وتخفيف شدة الصرع.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٢-٢٣).

(١) هي طير الليل، والعريضة تشاءم منه.

(٢) وهذا حديث موضوع، ولا يصح نسبته إلى النبي ﷺ.

وهو رديء للمعدة، يولد ريحاً غليظاً، ونفخاً.

وقشره تهرب منه الهوام كما تهرب من خشبه، ويترك قشره من حناثر
القلاوة فيمنع تولد الجنائن في الطعام.

ومن أراد الرمان يبقى زماناً طويلاً فليغطه بيده من شجر من غير أن
يصيبه جراحة، ويغمس طرفه في زيت مسخن، ويلقه في بيت بارد؛
فإنه يبقى زماناً طويلاً.

قال محمد بن هانئ - رحمه الله تعالى -

كانها بين الغصون الخضر خبات

قال

وحبات ضطر محب زينا من بحر

أو سفينيه بجدول من خمر

لولف عنها الدهر صرقة الدهر

جارت بمثل الهند فوق القدر

عن مثل الكتاب بالجمز

ففي مثل طعم الوصل بعد الهجر

* * *

الأترج

ويقال له: الأترنج، بالنون أيضاً^(١).

هى شجرة لا تثبت إلا فى البلاد الحارة، وتحمل عشرين سنة، ومتى
مستها الحائض، وإذا أخذت من حملها، أو من ورقها، فسدت الثمرة.

وإذا جعلت رماد ورق اليمطين تحت شجرة الأترج: كثرت ثمرتها،
ولم يسقط منها شيء، وصلحت.

ومتى أخذت قبضة خيار سبر فى طول شبر مستوية، ثم أخذت سبعة
خيوط من سبعة ألوان، ثم تعقد الخيوط على القبضة فى تسعة وأربعين

(١) جنس شجر من الفصيلة البوتقالية، وهو ناعم الأغصان والورق والثمر، وثمره
كالليمون الكبار، وهو ذهبي اللون، ذكي الرائحة، حامض الماء، ينبت فى
البلاد الحارة. يعرف فى الشام باسم «أترنج» و «كباد»، وفى مصر والعراق
«أترج». كما يسمى «فتح العجم» و «فتح ماهي»، و «ليمون اليهود».

فوائده الطبية:

وأطال الأطباء الحديث عن فوائده. وفى طبيعتهم الشيخ الرئيس ابن سينا -
ومما قالوه: «لتخذه (له) ينفع وهو يطى الهضم ويفقحه (زهرة) الظم فى
تسكين النفس، وخماضه (مما فى) خوفه). قابض كاسر للصغراء، مزيل للصخرة
العين كحلا. يسكن الخفقان الحار، يجلو اللون، ويذهب الكلف. وينفع من
القوباء (الحزازة) طلاء، وهو رديء للصديد، وورقه: يسكن النفس، ويقوى
المعدة والأجشاء. وبزره: يسهل ويحلل، ينفع من البواسير، يقاوم السموم.
رائحته: تصلح فساد الهواء والبواء قشره: محلل، يعين على الهضم، يطيب
نكهة الفم، يمنع السوسن عن الثياب، طبيخه: يسمن يسكن القيء، يطيب نكهة
الفم.

ووصف فى الطب الحديث بأنه: طارد الأرياح، هاضم؛ لأن قشره يحتوى
على زيت طيار.

لا تصنع من الأترج مأكولات، وإنما يستفاد من قشره فى صنع مربى اللبذ.
ينظر: قاموس الغذاء ص (١٠١-١٠٢).

موضعاً؛ لكل خيط سبع عقد فوق؛ ثم تعمد إلى أصل المتوسط من الأترج، فتحفر في الأرض؛ حتى تظهر أصوله؛ ثم تثقبه ثقباً نافذاً، وتدخل تلك القبضة فيه؛ ثم تدفن في الأصل والقبضة في التراب بأكثر مما كان عليه، ثم يسقى بالماء متبعة أيام متوالية، ثم يسقى بعد ذلك سقى العنادة، وليكن ذلك في النصف من شباط^(١) إلى النصف من أيار^(٢)؛ فإذا كان مرضها من النحر فليزر عليها الماء البارد، وإن كان من البرد فليزر عليها الماء الحار.

وورقه: يمضغ فيطبخ بالنكهة، ويقطع رائحة الثوم^(٣) والبصل^(٤)

وقشره: حار يابس.

ولحمه: حار رطب.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار رطب.

وأجوده: الكبان الشوس.

والأترج: يطبخ فساد الهوى، والوجع.

ولحمه: رديء للمعدة، وهو يضر بالدماع الحار، ويورث القولنج.

وحمضه: يجلو الكلف، ويحسن اللون، ويشفى الصفرة، ويشهي

الطعام، وينفع من الخفقان الحار، ويطيب النكهة، وينفع من الإسهال

الصفراوي، ويوافق، ويضر بالصدر والعصب.

(١) شباط من الشهور السريانية، وهو الشهر الخامس منها، يقابله فبراير من الشهور

الرومية (الميلادية).

(٢) أيار يقابله فبراير يوافق مايو من الشهور الرومية.

(٣) سيأتي الكلام على الثوم مفصلاً.

(٤) سيأتي الكلام على البصل مفصلاً.

وأما بذره: فلا يؤكل.

وقيل: إن في الأترج قوة تقاوم بها الأدوية القتالة.

حكى أن: «برجمهر» حبس بعض الدهاقين^(١)؛ فقال لأهل الحبس: أسألوا الملك أن يرسل لكم مكان الإدام الأترج؛ ليكون القشر طبيبكم، واللحم كفاكهتكم، والحمض كصباغكم، والحب كدهانكم.

(١) الدهقان: رئيس القرية، ويطلق على رئيس الإقليم، والفوزى على التصريف مع شدة الخبرة، والتاجر أيضا.

النارنج^(١)

شجرة لا يسقط ورقها كالبنخلة.

(١) انظر منافع شجرة النارنج في آخر الكتاب؛ فقد ألقينا رسالة فيها.

وقال الأطباء العرب عن النارنج:

قشرة النارنج إذا جففت وسحقّت وشربت بماء حار، حلتلت منصف الأمعاء، وإذا أدمن شربها مع الزيت أخرجت الدود الطويل، وأكل لب النارنج ينفع من التهاب المعدة، ويقلع الأثر الأسود من الثياب البيض، والعزوق الدقاق إذا جففت وسحقّت وشربت، كانت من أنفع الأدوية من السموم القاتلة. وحمض النارنج يقوى المعدة، ويستكن الصفراء، ويقطع البلغم، ولكن الإكثار منه يرخى الأعصاب، وأكله على الريق يضعف الكبد.

النارنج في الغذاء والطب.

لا تؤكل ثمار النارنج لشدة حموضتها، ويمكن استعمال حماضه - بدلا عن الليمون - لتحميض بعض الأكلات - أما قشره فيستفاد منه في صنع مربى لذيذ، وقشره الصفراء الرقيقة تستعمل في صنع شراب، ويصنع من إهره شراب مفيد للأطفال وغيرهم في حالات المعص المتعدي والمغوى والرباح، والماء المقطر منه المعروف باسم «ماء الزهر» يستعمل على مديني واسع في تعطير الحلويات والأشربة ومصنوعات السكاكر.

ويوصف ما يستعمل من النارنج - في الطب - بأنه يقوى الأعصاب، ومنعش، وهاضم ومضاد للتشنج، وطارد للريح، ومفيد للمعدة، وتستعمل أوراق النارنج لهذه الأغراض - أيضا - متفوقا بنسبة جزء من الأوراق وجزءين من الماء.

وهناك ملاحظة يجب الاهتمام بها هي: أن العمال الذين يعالجون قشور النارنج بأيديهم - إن كان بالتشير أو البشر أو العصر - تتأثر أيديهم بزيت القشر الذي يسبب حكة شديدة، وتسلخا للجلد الخارجي، كما ينسب لهم - أحيانا - آلاما في الرأس، ودوارا (دوخة)، وتحمضا في الأعصاب وتشنجات، ولذا يجب استعمال القفازات لا يمتنع هذه الآفات.

ينظر: قاموس الغذاء (٧٢٦-٧٢٧).

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«إذا زرعت النرجس^(١) تحت شجرة النارنج: تبدلت حموضته بالحلوة، ومتى مرض شجر النارنج فداؤه أن تحفر تحت أصوله، ونصب في الحفرة دم إنسان من فصد أو حجامه».

خواص أجزائها : يمسح ورقها مخلوطاً فيطيب النكهة، ويذهب رائحة الثوم.

وزهرها : رائحته تنفع الدفء، ويقوى القلب وثمرتها : شبيهة بثمره الأترج في جميع أحوالها، إلا أن النارنج ألطف من الأترج، يحلل الرياح الباردة ويذهب النكهة، ويدخن به محملاً للمدع المشمل.

* * *

(١) نبت من الرياحين وهو من الفضيلة النرجسية، ومنه أنواع تزرع لأجبال زهرها، وطيب رائحته، وزهرته تشبه بها العين.

الليمون^(١)

هو نبات هندي، ولا يوجد إلا بالبلاد الحارة، ولم يفسد، وفلاحته كفلاحة النارج.

(١) تستعمل ثمار الليمون في عدة أشكال، وكذلك خلاصته، التي تستخرج بالضغط على لبه وعلى قشره. والثمار الخضراء منه تعطى من الخلاصة أكثر من الناضجة. ومما يذكر أنه لاستخراج كيلو غرام واحد من الخلاصة، يجب عصر ما يقرب من ثلاثة آلاف ليمونة! ولثمة الليمون يستعمل في إعداد حامض الليمون.

إنه ٣٠٪ من عصير الليمون فيها ما بين ١/٢ إلى ١/٨ من الحمض الليموني، وحامض التفاح، وسكرات الكالسيوم، والبوتاس. وفيها من السكريات: سكر العنب، وسكر الفواكه، وسكر القصب. وفيها أحماض معدنية ومواد حيوية مثل الكالسيوم: الحديد، الفسفور، المنجنيز، النحاس، الرمل. كما فيها فيتامين ب، لدائن، وزلايات وفيتامينات (ب١، ب٢، ب٣، أ، ج، ب٦) التي تلعب دورًا هامًا في التغذية وفي التوازن العصبي، وفيتامين (أ) الموجود في لب الليمون وفي عصيره الطازج، هو أحسن مادة للجلك، ولعصليات النمو عند الأطفال. ولتعزيز بناء النسيج الجليك. وفيتامين (ج) الموجود بنسبة ٤٠-٥٠ ملغ في كل ثمرة غرام من الليمون، له خواص عظيمة في أوضاع الغدد وعقلها ونشاطها، أما فيتامين ب١ فهو العنصر الفعال في حماية الأعصاب والخلاصة تحوي ٩٥٪ من المواد العطرية وغيرها من العناصر المفيدة، في الطب وفي الصناعة.

علاج بالليمون داخليًا

الليمون فوائد وبخاوض جسيمة. ففي أسبانية - مثلاً - يستعمل بنجاح مؤكد في علاج الحصص، منها: أنه يستعمل من الداخل لعلاج التسمم، وإبادة الجراثيم، ولتنشيط الكرات البيض التي تدافع عن الجسم، ويستعمل مرطبًا، ولتهذيب الأعصاب، ولتقوية القلب، وضد الحصص، والإسهال، والروماتيزما، والتهاب المفاصل، والصرع، وتغصن الأمعاء، والرجفان، وحصر البول، واضطراب النضج، والتهاب المونة (البرونشيتا) والكلى، والمثانة. تجمع الغازات في المعدة: يقضي عليها بشرب كوب ماء ساخن بلا سكر =

وما يزيد في قوته: أن يُحرق حب القطن بعيدان النارج والأترج، ويجمع الرماد، ويخلط بدردي الخمر، ويترك حتى يجنى ثم يغير به ورقه، وتجعل في أصوله منه، يفعل ذلك مراراً؛ فإنه يكثر حملة، وينمو، أو إن أصابه من يصب في أصوله الدم المخلوط ببول الحمار والماء.

= عصر فيه نصف ليمونة في صباح كل يوم.
خفقان القلب: تخف شدته بشرب كوب ماء ساخن، مع قليل من السكر، وعصير نصف ليمونة.
الملاريا: عصر نصف ليمونة مع قهوة مربية، تكافح البرداء (الملاريا). فساد الدم: يشرب ثلث مئة إلى مئتي جرام من عصير الليمون يومياً. الهواء الأصفر (الكوليرا): تكافح بعصير الليمون مع القهوة أو قليل من الماء. ضئف الجسم: يكافح بثلث ٣٥ ج من الزبيب، في كأس من عصير الليمون يشرب كل يوم.
وضد نوبات سوء الهضم، والتشنج، وداء الحفر، ولتقوية أوعية الدم، ولحفظ ضغط الدم، ومنظفاً، ومليثاً، وضد فقر الدم، ولزيادة عصارات المعدة والكبد، ولقطع الزيف، وضد الدود، ولطرد الرياح من الأمعاء، وللخفة السديدة.
ويستعمل الليمون من الداخل: ضد الحميات، وطرد جميع أنواع الدود والطفيليات. تقطع ليمونة طازجة بنظيرين وتنقع في الماء مدة ولشرب، أو تعصر ليمونة في كأس ماء مستكر وتشرب لتخفيف حرارة الحميات، ولتكافحة التقيؤ، والزيف الدهوي.

لمكافحة الملاريا: يتبع نظام يقوم على تناول نصف ليمونة في اليوم. ثم ليمونة في اليوم الثاني، وهكذا يزداد نصف ليمونة في كل يوم حتى يصل العدد إلى عشر ليمونات؛ ثم ينقص نصف ليمونة كل يوم حتى النهاية، ويستمر هذا النظام حتى تناول ثمة الليمونة.
ولطرد الدود من الأمعاء: تهرس الليمونة - بقشرها وبزورها ولها - وتنقع في ماء ساعتين، ويعصر النقيع ويصفى، ويضاف إليه الغسل، ويشرب قبل النوم، وتكرر العملية إذا لزم الأمر.
لمعالجة احتقان الكبد: تقطع ثلاث ليمونات وتغمر منها بالهواء المغلي، ويشرب الماء على الريق.

ومنه نوع يسمى: المركب، وإنهم ركبوه من الأترج، واكتسب الطعم، وطيب الرائحة، وعظم القشر، وجلالة الخامض.

= لمحاربة السمّة: ينقع قليل من الكمون في ماء مغلي، مع ليمونة مقطعة حلقات ويترك طول الليل، ويشرب الماء في الصباح على الريق.

لمحاربة نفخة المعدة والأمعاء: من ٥-١٠ نقاط من روح الليمون، تمزج مع قليل من العسل، وتؤخذ جرعات.

علاج بالليمون خارجيًا:

ويستعمل الليمون من الخارج، ضد:

الرشح والزكام: توضع قطرات من عصير الليمون في الأنف عدة مرات في اليوم.

الزيف الأنفي: تغمس قطعة من القطن في عصير الليمون ويسد بها الأنف. القلاع (تورم الفم واللسان) والتهاب غشاء الفم: يغسل الفم عدة مرات بخليط من عصير الليمون والعسل.

الحنثاق: تستعمل غرغرة من عصير الليمون، يخلط بكأس من الماء الفاتر. الشلاق (التهاب حافة الجفن): وضع قطرة أو قطرتين من عصير الليمون في كل عين.

الصداع: وضع كمادات من عصير الليمون أو شراحت من الليمون على الصدغين.

التهيج والجروح المفتوحة: تغسل بعصير الليمون لوحده، أو يخفف بالعصير ويستعمل.

الخصر (تشقق من البرد): يفرك بعصير الليمون.

التهاب الأذن: تعصر قطرات من عصير الليمون في الأذن الملتفة.

الثآليل: تغسل مرتين في اليوم، بخليط من خل قوي، تنقع فيه قشور ليمونتين، مدة ثمانية أيام.

تكسر الأظافر: تدهن الأظافر بعصير الليمون صباحًا ومساءً، مدة أسبوع.

الوجه المدهن: يدهن الوجه المدهن صباحًا ومساءً بقطعة مبتلة بعصير الليمون، (ويترك ليصفى مدة عشرين دقيقة)، ثم يمسح بكمية، أو يفتح.

= البقع في الوجه: يدهن الوجه بعصير الليمون، مع غسل الوجه.

وقشره وورقه: حار يابس.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار يابس.

وماؤه: بارد.

ينفع الصفراء، ويسكن العطش، ويقوى المعدة، والشهوة، ويضر
بالصدر، والعصب.

وهو قريب من الأترج في مثاقفه كلها.

وله خاضية عجيبة: في دفع سموم الحيات والأفاعي.

ومن عجيب أمره: ما حكى أبو جعفر بن عبد الله الجيني^(١)، وكان

تحدثات الوجه: يغسل الوجه مرتين في الأسبوع بعصير الليمون.

خشونة اليدين: تدهن الأيدي بخليط من: عصير الليمون، جلسيرين، ماء
كولونيا (مقاهير متساوية).

صفرة الأسنان: يستعمل عصير الليمون بفرشاة الأسنان، في كل يوم.

خشاسة الأرجل: يعمل حمام للرجلين بالماء الساخن وزهر الزيزفون،
ويعقبه فرك بعصير الليمون.

عقص الحشرات: يفرغ مكان العقصة بشرحات الليمون.

(١) الإمام المحدث، الخافظ المتقن، أبو جعفر، محمد بن الحسين بن موسى بن
أبي الحنين الجيني الكوفي، صاحب «المسند».

سمع: عبيد الله بن موسى، وأبا نعيم، والقعنبي، وأبا غسان النهدي،
وسندًا.

وتحدث «الموطأ» عن القعنبي.

وثقه الدارقطني وغيره.

مات في سنة سبع وسبعين ومائتين.

ينظر: السير (٢٤٤-٢٤٣/١٣)، الجرح والتعليل (١٩١/٧)، (٢٣٠/٧)،

تاريخ بغداد (٢٢٥-٢٢٦/٢)، الميعظم (١٩٠/٩).

مستوطناً بها، وبجواره بستان ظهرت فيه أفعى؛ كأنها جراب طويلاً وسعة وانتفاخاً، وكسرت حبانها، فظلمت رجلاً حاوياً يصيدها؛ فجاء رجل فدخل بدخته؛ فخرجت إليه؛ فلما رآها هاله أمرها، فنهشته، فمات في الحال.

وشاع خبرها، فامتنع الخاؤون منها، فجاءني بعد أيام رجل.

وقال: بلغني خبر الحية التي عندك، فدلني عليها.

فقلت له: قد قتلت حاوياً من جملة البعوض.

فقال: هو أخي، وجئت لأخذ بشاره أو أموت، فأريته البستان، وجلست في كوة أنظر إليها، فأخرج دهنًا فأندهن به، ودخل بدخته، فخرجت إليه، فحين قربت منه طلبها، فنهشت، وقبض عليها، فالتفت، ونهشته، فمات لوقته، فترك الناس الضيعة لأجلها.

فجاءني رجل آخر بعد أيام، وسألني عنها، فأخبرته بخبر الرجلين اللذين قتلتهما.

فقال: هما أخوأي، وجئت لأخذ بشارهما، أو أموت، ولا بد لي منهما، فأريته البستان، وجلست في كوة أنظر، فأخرج دهنًا فأندهن به، ودخل بدخته، فخرجت إليه، فطلبها، وأخذت بحارته، ثم تمكّن من قفها، فقبض عليها، فالتفت له بعض إبهامه، فخرمها، وجعلها في شلته، وبادر إلى إبهامه، فقطعها، وأوقد نارا، وكواها، فجعلناه إلى الضيعة، فرأى ليخونة في كفي صبي.

فقال: أعددكم من هذا؟

قلنا: كثير.

فقال: اتنوني بما قدرتم عليه.

فاتيته بشيء كثير منه ، فجعل يقطع منه ، ويأكل ، ويدهن منه موضع
اللسعة حتى أصبح سالمًا .

وقال : ما خلصني إلا الله - تعالى - بهذا ، ثم قطع رأس الحية ،
وذبحها ، وغلاها في طابن ، وحمل دهنها في برنية ، وانصرف .



البلوط^(١)

هى شجرة جبلية، تثمر سنة بلوطاً، وسنة عفصاً.
وهى كالحداة^(٢) والأرنب والبضيع^(٣)، فإنهم يلدون سنة ذكراً وسنة أنثى.

يقال: إن ورقه إذا ألقى على حية: لم تستطع تسعى.

(١) من أهم شجر الأحراج غليظ الساق، كثير الخشب، من الفصيلة البلوطية. المعجم الوسيط (١/ ٦٩).

(٢) الحداة: - ينكسر الحذاء المهملة - أجس الطير وكسبته: أبو الخطاف، وأبو الضلت، ولا تقل حداة - يفتح الجاء - لأنها القاس التي لها رأسان، وقد جاء في الحديث: الحدا على وزن الثريا كذا قيده الأصملى، وقد جاء الحداية بغير همز، وفي بعض الروايات: الحداية، بالهمزة [وإن أقيت حركة الهمزة] على الباء شدتها، وقلت الحداية على مثال عليه وفي الحديث: لا بأس بقتل الحدو والأفعو. قال الأزهري: هى لغة فيهما، وقال ابن السراج: بل هى على مذهب الوقت، لا على هذه اللغة قلب الألف واواً على لغة من قال حداً وكذا أعني - انتهى. وقال الأصمعى: جميع الحداة حداً كلياً، وزاد ابن قلبية: وحدان. قال الجوهري: هى مثل عنب وعنب. وقد قال في: ع ن ب البنية من العنب عنب، وهو ينما نادر، لأن الأغلب على هذا البناء الجمع نحو: فرد وفردة، وفيل وفيلة، وفور وثورة إلا أنه قد جاء للتواحد، وهو قليل، نحو العنب والتولة والطية والخيرة والطيرة، ولا أعرف غيره - انتهى. وهو قد ذكر ذلك فى حداة - كما تقدم - والطية المعظم الهنىء، والتولة ما تحب به المرأة لزوجها، والخيرة والطيرة مغروفتان قلت: وقد يرد عليه ثومة جمعه ثوم، وذنجه وهو وجع فى الفحل، ومثله وهو العنكبوت، ورمحه وهى البلحة، وضمخه وهى السمينة، وهنه وهى نوع من القنافذ، وتيمه وهى شجرة بوادى إبراهيم بالحجاز، والحداة ثيبض بيبضتين، وربما باضت ثلاثاً، وخرج منها ثلاثة أفراخ وتحضن عشرين يوماً، ومن ألوانها السود والرميد، وهى لا تصيد وإنما تخطف، ومن طبعها أنها تقف على الطيران، وليس ذلك لغيرها.

وإذا سحق ونثر على الجراحات: ألصقها.

وثمره البلوط: حارة يابسة، تنفع من سم السهام، وسموم الهوام، ونزف الدم.

وإذا نثر رماد البلوط عند جحر الجرذان: أصابها الجرب، وقتل بعضها بعضاً.

أجوده: الأخضر الرزين الصلبي، وهو بارد، يابس، شديد القبض.

يمنع الرطوبات من السيولان، وينفع القوب طلاء مع الخل.

وينثر سحقه على اللحم الزائد في القروح الرطبة فيأكلها.

وسحقه نافع من الإسهال المزمن في الأغذية والماء.

وهو يقوي الأجفان الضعيفة المسترخية.

وماء وزده: يسود الشعر، وكذلك المحرق منه.



البَطْم

هى شجرة جبلية، ثمرتها الحبة الخضراء (١)

وهى حارة يابسة.

تنفع الطحال.

وتدر البول، والحصى.

وتجلو الكلف والقوباء.

وينفع أصحاب البلغم.

وتزيد فى الباءة لاسيما رطبا.

ودهنها ينفع اللقوة والفالج.

وتذهب شهوة الطعام، وضمغها يجعل بالشراب مع ثمرتها لنهش
الرثلان، وقدر ما يؤخذ منه ثلاث دراهم إلى خمسة دراهم.



(١) الحبة الخضراء، من الفصيلة البستاقية، شجرتها من أربعة إلى ثمانية أمتار
تنبت فى الأرض الجبلية، ثمرتها حبة مغلطحة خضراء تنقسم عن غلاف
خشبي يحوى ثمرة واحدة، تؤكل فى بلاد الشام.

السماق

وهي شجرة خيلية أيضًا، وثمرتها السماق^(١).

وهو بارد يابس قابض نقوى، ينفع من نزف، حتى إن تعليقه على الإنسان يفعل ذلك.

ويمنع انصباب الصفراء إلى الأحشاء، ودم القوياء، ومصرانها إذا ضمدت به.

ويمنع ترايد الأوام، وقبح الأذن، والقلاع وهو دباغ للتمعدة، مقوٍ لها، مسكن العطش، يشهى الطعام، ويسكن الغثيان الصفراوي، ويعقل البطن، وينفخ الشحج، ويحرق به الهدونيطارياء، وسيلان الرحم، والبواسير.

وقدر ما يؤخذ منه للمداواة خمسة دراهم.

وإن اكتحل بمائه في ابتداء عليل العين نفعًا شديدًا.

وخاصيته: إذا يقع في ماء ورد، وضرب ضربًا شديدًا، ووضعت على الأضراس يسكن ألمها.

والسماق يضر بالكبد البارد.

* * *

(١) ويسمى: التتم، والعرب، والعرب، والعرب، والعرب.

شجر صغير من الفصيلة البطمية «Anacardiaceae» التي تشمل الفستق والنظم، والبلاذر الأمريكى وغيرها.

يزرع في كثير من بلدان آسيا وأوروبا وأمريكا، وتعلو شجراته إلى ١٥ قدمًا، وتظهر زهوره في حزيران، وتموز (يونيو ويوليو)، وحباته في أيلول وتشرين الأول (سبتمبر وأكتوبر) وهي تشبه العنق، ويستفاد من حبوبتها في المأكّل.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٩٣).

الفلفل^(١)

هى شجرة هندية عالية، لا يزال الماء تحتها أبداً، فإذا ذهب الريح تساقطت على وجه الماء، فتجتمع من على الماء.

(١) للفلفل أنواع كثيرة، لكل منها مزايا خاصة إلى جانب الخصائص العامة:

- الفلفل الحلو: ويسمى «البيمينثو» أو «فلفل جاميكا» وهو من الثمار غير الطازجة والمجففة لنبات «بيمتا ديوكا»، وهى شجرة صغيرة موطنها الأصلي جزر الهند الغربية، وبعض مناطق أمريكا الوسطى والجنوبية، وهى معمرة، أزهارها بيض مخضرة، وثمارها أرجوانية، وحين تنضج تفقد عطرها، ولذا تجمع وهى مخضر وتجفف لعدة أيام، فتتجدد وتزداد رائحتها، ويتحول لونها إلى بنى مذهب غامق.

يستخدم الفلفل الحلو بهاراً للطعام، ورحله أو مختلطاً بغيره، ويستخرج منه زيت يستخدم فى العطور، ولتطيب الطعام. ويستخرج من أوراقه زيت قليل الجودة يخلط به «روم الغار» وتضغ من خشبه مقابلض البضلات والعصى.

- الفلفل الأسود: هو ثمرة نبات متسلق أصله من الهند والملايو، ويزرع الآن فى كثير من المناطق الحارة.

جذور هذا النبات عريضة، وأوراقه قليلة دائمة الخضرة، وأزهارها كثيرة صغيرة، وثماره وحيدة البزور شبه لبنة ذات سنابل زاهرة الجيوب، يتغير لونها عند النضج من أخضر إلى أحمر قاقع، ثم إلى أحمر تجمع الثمار وتجفف فى الشمس أو بالدخان، وحين تجف تغزىل وتعبأ للشحن، بهذا النوع من الفلفل أكثر الأنواع استهلاكاً، وهو حار حريف.

- الفلفل الأبيض: يحضر من الثمرة البنية القريبة من النضج من الفلفل الأسود، ويختمر أو ينقع فى الماء، فينزع بذلك اللب، والتغطاء الخارجى، ويصبح لونه أبيض. أشبه والسطح الخارجى أملس، ورنجه قلة حرافته عن الفلفل الأسود فإنه يفضل عليه فى التجارة.

- الفلفل الطويل: عرفه الرومان أكثر من معرفتهم الفلفل الأسود، وكان ذا أهمية فى العصور الوسطى، وثماره الدقيقة متحدة فى مخاريط أسطوانية سنبلية الشكل. تجمع الثمار قبل النضج وتجفف فى الشمس، أو بالتناز، وهو يحوى =

وهي عناقيد إذا حميت الشمس عليها: انطبق على كل عنقود منها أوراق حتى لا تحترق بالشمس، فإذا زالت الشمس عنها: زالت الأوراق عن العناقيد لينال من الشمس.

= العناصر الموجودة في الفلفل الأسود، ولكنه أكثر عطرية وحلاوة منه.

- فلفل السلطة أو الناقوس عشب - أو نبات خشبي - يبلغ ارتفاعه قدمين أو ثلاثة، وأوراقه بيضية، وأزهاره بيض ذات تويج ملتف حول نفسه، والثمرة لينة كثيرة البذور من نوع العنبة، وهي كبيرة لينة، ولونها أصفر أو أحمر عند النضج، ونوعه أخف أنواع الفلفل حدة وحراقة. يؤكل هذا النبات كخضرة سلطة أو محشو، ويطبخ بطرق مختلفة.

- البابريكا: فلفل أوربية ذات ثمار كثيرة متوسطة الحراقة، منها بابريكا السبانج، وتعرف باسم «الفلفل الحلو»، وثمارها لطيفة ذات نكهة مميزة، ولا حراقة فيها، وتستهمل في إعداد حشو الخبز والزيتون، وبابريكا هنغاريا: ثمارها طويلة مدببة، وهي أكثر حراقة، وتجفف الثمار وتسحق وتستهمل في البهار المعروف باسم «البابريكا المسحوقة».

- فلفل الشيلي أو الشطة: نباتات أطول من نباتات البابريكا، وثمارها لينة تشبه القرون، وبقرورها صغيرة وفيرة، وثمارها قرمزية أو حمراء برتقالية، وهي شديدة الحراقة، ومطلوبة كثيرا وتعرف بالفلفل الأحمر، وتوصف بأنها منشطة قوى - داخلية - ومطهر للأمعاء ولتخفيف الحمى وظاهريا لمقاومة الحساسية، وتستهمل في كثير من الأطعمة.

ظهر في تحليل الفلفل أنه يحوى 5-10% زيتا طيارا أساسه «الفلاندين» «الديتين»، (والى هذا الزيت ترجع رائحة الفلفل) و 4-9% فلفلين (والى هذا يرجع الطعم الخريف)، و 40% نشاء، و 10% بروتين.

وأثبت الطب الحديث أن الفلفل شديد التأثير في المعدة، والإدمان عليه بإفراط يفسد الدم، ويضعف المعدة، ويهيج الأعصاب، ويصيبها بأفات مزعجة.

وتناول كمية ضئيلة من الفلفل مع الطعام يفتح الشهية، وينشط المعدة للهضم، ويقوى الباعة، ويقيد الزبوحات والزلات الصدرية، يغتنى ملعقة من الفلفل مع السكر ويؤخذ ساخنا.

والفلفل :

منه أبيض :

ومنه أسود .

والأسود أشد حرارة ، وهو حار يابس جدًا ، فيه حذب وتحليل وجلاء .

يستأصل البلغم ، ويسكن العصب ، ويسخنه .

ويحلون البهق ^(١) مع التطرون ومع الزفت ، يحلل الخنازير .

وهو يلطف الأغذية العظيمة .

ويهدئ الثول .

ويهضم ، ويشهى الطعام .

وينفع من ظلمة البصر والدمعة .

وإن احتملته المرأة قبل الجماع : منع الحمل .

يساعد القليل من الفلفل على إزالة الانتفاخ في المعدة ، وطرد الرياح وتنشيط المغص ، ولزبد إفرازات المعدة ، والإكثار منه يسبب الفواق ، ويهيج المعدة ؛ ولذا لا يضح أن يستعمله المصابون بأي نوع من التهابات الداخلية ، واحتقانات الأوعية الدموية (البواسير) ، التهابات الكلى ، المثانة ، المبيض ، (المعدة) .

ويستعمل الفلفل - خارجيًا - لتحديد التهابات القيح الجلدى ، ولتنبيه المؤقت ضد الروماتيزما ، ونعنا أن الفلفل يستعمل تابلاً في كل طعام ، فيجب أن يكون ما يضاف قليلاً . ولما كان الفلفل سريع الفساد ؛ فالأفضل أن يطحن قليل منه يستعمل لسدة قصيرة .

ينظر : قاموس العدة ص (٤٩٣-٤٩٤ ، ٤٩٦) .

(١) البهق : داء يذهب بلون الجلد ويظهر به بقع بيضاء .

وهو يلطف الأغذية، وهو مع النظرون يهزل.
والأبيض أضعف حرارة، يحذر الجنين، ويطلق الطبع، وينقى السود
أو البلغم، ويجلو البصر، وينفع من الدمع.
وكذا الأسود، وهو يخفف المنى، ويضر بالكلى.



دار فلفل^(١)

هو كالأصابع في الشكل، وهو أول ثمرة الفلفل.

وهو حار يابس.

يقوى على الجعاع.

ويعين على الهضم، ويطراد الزناح من المعدة والأمعاء، ويزيد
الأمراض الباردة في الباءة.

وينفع من نهش الهوام أكلاً وطلاءً.

وقدر ما يؤخذ منه: نصف درهم.

وهو يضر بالصداع.

وبدله: فلفل وزنجبيل يابس.

(١) ينظر الكلام على الفلفل.

القرنفل^(١)

هو شجرة هندية، شجرتها الثابتهين إلا أنها سوداء.
وهى فى جزيرة من البحار؛ زعموا أن أهل تلك الجزيرة لا يخرجونها
إلا مطبوخة؛ لئلا تنبت فى غير تلك الجزيرة من البلاد.

وأجوده: الشبيه بالنيتوى.

وهو حار يابس، يطيب النكته، ويحد البصر، وينفع من الغشاوة
والقيء والغثيان، ويقوى القلب والدماغ ويقوِّضه.

ويقال: إن من أكله أخضر لا يهرم ولا يشب.

وقيل: إنه يضرب بالأمعاء.

(٢) شجرة من أشجار البلاد الحارة من الفصيلة الآسية «Mutracees»، تعد أزهاره
المنخفضة من التوابل المشهورة. استعملت أزهاره فى الصين منذ القرن الثالث
قبل الميلاد؛ وعرفه الرومان، ووصل أوربة خلال العصور الوسطى، ولين
يعرف مصدره حتى اكتشف البرتغاليون جزر «ملوكا» فى القرن السادس عشر،
فاحتكروه لحبايتهم، ثم زاحمهم عليه الدانماركيون.

تنمو شجرة القرنفل فى البلاد الحارة من العالم، وهى صغيرة الخنجر دائمة
الأخضر.

وفى الطب الحديث يوصف القرنفل بأنه: «طارد للحمى، مطهر، معقم،
مخدر، معدوى. وهو يشفى القروح، والالتهاب الرأسى، والصرع، ويحمى من
الأوبئة، ويساعد الهضم، ويقضى الإحقان والتسقيم، ويسكن آلام الأسنان،
ويخفف التهابات الجنسية، ويشه القلب والمعدة، ويبرد الطمث وذلك بأخذ
مقدار بسيط من مسحوقه مع السكر كما يستعمل مسحوقه فى هبوط المعدة
ضعفها. وفى الإسهالات، وأنواع القيء، والاندفاعات الجلدية، وضعف
البصر والسمع، وهبوط القوى، ومقدار تعاطيه من ٣٠ سنتجراماً إلى جرام واحد
تعمل حبواً. ويؤخذ من شرابه من ١-٣٠ جراماً، ومن دهنه الطيار من ٥-٢٠
سنتجراماً، ومن صمغته من ١-٣ سنتجراماً إلى جرامين.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٨-٥٢٩).

قرفة القرنفل^(١)

هى قرفة الطيب، وهى مشور عظام، لها طعم القرنفل من غير حلاوة كالدارصينى.

وهى حارة يابسة، منافعها كمنافع الدارصينى.



(١) ووصف بعض الأطباء المحدثين القرفة فى أحوال من القيء الناتج عن حالة عصبية لتنشيط المعدة، ولوقوف الأسهال، وماؤنما المقيط يؤخذ فى أواخر الحملات الضعيفة وغير المنتظمة، أو يستعمل نبيذها الذى يعطى بالملاعق الصغيرة، لإيقاظ القوى الحيوية.

ويستعمل كحول القرفة مزوجاً من الخارج على القسم المعدى لتنشيط المعدة، وكثيراً ما يدخل مقيط القرفة وشرابها فى الجرعات والجلابات التى تستعمل لإثارة القذف من الرثين، ولتسهيل التقيء.

واستعملت القرفة بنجاح فى علاج الجحر والتخاريز والتجسبات المرأنة، والإرتشاحات الجلوية، وقيل: إن دهنها يبعد الأوجاع المفصلية.

يجوز سحق القرفة ويعطى مقوياً للقلب والدماغ بمقدار من ٣ سيجرامات إلى ١٠ جرامين، ويجمع أحياناً مع مثل وزنه من المتجنيز ليحصل مسحوق مقو ماض، ويجمع مع الكينا الحمراء ليحصل مسحوق عطري.

ويؤخذ من مسحوق القرفة من ٨-١٢ ج مع السكر لتقوية المعدة وتثديدها.

ومنقوع القرفة فى الأوانى المسبوذة يصنع بمقدار من جرامين وإلى ثمانية جرامات فى ٥٠٠ جرام من الماء، فيستعمل لتنشيط الدورة الدموية، والأمعاء والإورار ومكافحة البرد، وفتح الشهية.

والدهن الطيار للقرفة يؤخذ من نقطتين إلى ست نقط، للتطهير والتنبيه فى الحمى التيفية، ورجفة المفاصل.

ويؤخذ من صبغة القرفة من ٤-٨ غرامات فى الجرعة لتقوية القلب، والإسعاف، وتنشيط الرياضيين والكساحين.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٢١-٥٢٧).

خولنجان^(١)

هى شجرة اسمها خنن ودار
وهو حار يابس
يحلل الرياح ، وينفع من القولنج ، ووجع الكلى
ويهيئ الباءة
ويطيب ويهضم الطعام ، ويصلح المعدة ، وينفع من عروق الإنساء ،
ويجلب البول الكثير
وقدر ما يؤخذ منه : درهم
والإن أمست في الفم قليلاً أنقض إنعاضاً شديداً
وهو يضر بالقلب
وبدله : ورقة قرقة القرنفل



(١) عرف هذا الجنس من النباتات الزنجيلية باسم «البينا» *Alpinia* ، نسبة إلى العالم النباتي الإيطالي بروسبير ألبينس *p:Alpinus* ، ولكن البحث العلمي الحديث أثبت خطأ هذه التسمية ، لأن هذا النبات أمريكى الأصل ، وهو مشابه لنبات الخولنجان الآسيوى الذى يُعرف فى «الفلابو» باسم «لانجواز» . وكلمة «خولنجان» فارسية من أصل سنسكريتي .

هذا الجنس هو عشبة مرتفع معتز كبير الورق ، وأهم أنواعه : الخولنجان الصغير أو الصغير ، ويسمى الأبيض ، والخولنجان الكبير أو الأحمر . وهناك أنواع أخرى تصنع للزينة فقط لجمال أزهارها واستدامة خضرتها ، وبعض أنواعه يصنع منه الموزق ، وآخر يتوكل سوقه فلا ينطبخ .

والخولنجان الطبى *Alpinia officinarum* يعرف باسم الخولنجان الصغير ، ويسمى بالصينى ، لأن أصله من جزيرة هينان بشرق الصين ، كما يعرف بالأبيض .

الزنجبيل^(١)

هو يشبه الفلفل في طبعه وشأئر منافعہ، ولكن ليس له لطافة الفلفل، ويعرض له التأكل لوطوبته الفضلية.

وأجوده: الصيني المائل إلى الصفرة.

وهو حار يابس.

يحلل النفع، ويزيد في الحفظ، ويخلى الرطوبة من الحلق، وتراخي الرأس، وظلمة العين كحلا وشربا.

وينفع برد الكبد والمعدة.

ويهيئ الباءة

ويستعمل بكثرة كتابيل وحسين لنكهة بعض الأدوية، ويغلى - كالشاي - للدفاء والتشبه. ويستخرج منه بالتقطير زيت طيار لونه أصفر ورائحته كإفورية تشبه مزيجا من زيتي الآس وحب الهيل، ويستعمل فيها عطرًا معديًا وطارداً للأرياح، ومستكلاً معدياً، ومسحوقه يساعداً على إزالة الضيق وعسر الهضم. ينظر: قاموس الغذاء ص (١٧-١٨-١٩).

(١) وفي تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوى على أصماغ، ورائحة دهنية، ونشأ، وزيت طيار يعطيه الرائحة العطرية التي تنبعث منه، ورائحة زيتي غير طيار. هو «الجنجرين» الذى يعطيه الطعم اللاذع. ولهذا يملك خصائص مقوية، ومطهرة، ومضادة للحقر، وللحمى. وماؤه المقطر كان يعتبر من الأدوية الجيدة للأمراض العين.

يستعمل الزنجبيل في الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة العرق، والشعور بالدفء، وتلطيف الجرازا، ويستخدم في البطنخ مع الحساء والمخللات والقطائر أو تطيب نكهة الطعام، وتحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسى في أكثر أنواع «الكاري» والمنسكرات المبعشة. ويصنع منه مربى يوصف في الأمراض الصدرية.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٣١).

وينفع من سموم الهوام.

وقدر ما يؤخذ منه: درهمان.

وقيل: إنه يضر الحلق.

* * *



المصطكي^(١)

هى صمغ شجرة تنبت بالزوم وبالنبط .
وتسمى : المصطكى الكندر .
وهى أقل حدة من سائر الصمغ ، وهى أنفع من الكندر .
وأجوده : النقى البياض .
وهو حاز يابس فيه لين .
وهو يجبر العظام المكسورة ، ومضغه ينفع البلغم من الرأش وينقيه .
ويطيب النكهة ، وينفع من السعال البلغمى ، ومن نفث الدم .
ويغوى المعدة والكبد .
ويتغى الشهوة ، ويحرك الجساء ، ويذيب البلغم .
وينفع من أورام الكبد ، ونزف الدم ، وتشنج الرحم ، والسعال ، ويلتصق
به الهديب المتقلب .
وقيل : إنه يضرب بالقيحانة .

* * *

(١) شجر من الفصيلة البطمية (Anacardiaceae) قريب من البطم ، ينبت برياً
فى سواحل الشام وبعض الجبال الواقعة ، يستخرج منه علك تجارى ، يعرف
فى الشام باسم «المسكة» اسمه العربى القديم (مصطكا) مأخوذ من «Matike»
اليونانية ، ويسمى أيضاً «الضرو» وصمغه يسمى «الكمطام» .
أما فى الطب الحديث : فإن عصارة المصطكى تستعمل قابضاً فى إسهال
الأطفال حين السنين ، وتقييد فى سلس البول ، ومضغها يقوى الأسنان
المزعزعة . ومخلول المصطكا فى الفول «الكحول» إذا وضع بقطعة صغيرة من
القطن فى السن النخرة سبكن البها ، وتطلى به الجروح لتطهيرها وحفظها من
الجرثيم .

الإهليلج^(١)

شجرة الإهليلج عظيمة بالهند، وثمرتها أربعة أنواع:

- أصفر، وهو الفج.
- وأسود، وهو البالغ، وهو أسنى.
- وكابلي، وهو أكبر من الجميع.
- وصيني، رقيق ضعيف.

والأصفر أجوده: الزرين، الممتلي، الطيب، الشديد، الصغيرة، الضارب إلى الخضرة.

وهو بارد يابس، ينفع العين المتراجلة والدمعة كحلا، والخفقان والوجع شيئا.

وخاصيته: إسهال المرة الصفراء، وتقوية المعدة ودباغها. وإذا نقع في الماء الحار أو الفارد كان إسهاله أقوى مما إذا طبخ... والأسود يسمى الهندي.

وقيل: إن شجرتها واحدة، والأسود قد تنهى نضجه في شجرتها حتى اسود، والأصفر حتى قبل أن يتناهى.

وأجوده: الأبيض والصيني ذو القلو.

وتستعمل البضيرة في تطيب بعض المأكول كالحليب والجبن والمربيات وغيرها، كما تستعمل محلو لاؤها في عمل طلاء الأثاث، وفي البخور. وكانت قديما في مقدمة التوابل بحيث ما كان طعام يخلو من استعمالها لتطيبه إلا نادرا.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٦٧٩، ٦٨).

(١) شجر ينبت من الهند وكابل والصين، ثمرة عتيقة عذبة الصنوبر الكبار.

وهو بارد يابس، يفعل فعل الكابلي؛ إلا إنه أقل برداً
 وهو يصفى اللون، وينفع من الجذام، ووجع الطحال والبواسير،
 ويسهل السوداء، ويقوى البصر اكتحالاً
 المغلى منه: يعقد البطن
 والأسود يضر بالكبد؛ هو حار باعتدال؛ وهو أفضل أصناف الثلاثة،
 وهو أطيب من غيره فى الطعم
 وهو ينفع الحواس والجفط والعقل والصداع، والاستسقاء والحمى
 العتيقة، ويسهل البلغم، والسواد والصفراء، وينفع من القولنج والبواسير.
 وإذا شرب منقوعاً: أعقب بعد الإسهال يساً فى الطبيعة.
 والمغلى منه: يعقل، وهو يضر بالرائين
 والمزاي منه: ينور البصر ويخفف الحواس
 والصيني: هو الأسود فى مزاجه وفعله

الكافور^(١)

هو بالهند، وهو شجرة عظيمة هندية، تظل مائة فارس وأكثر، ولا يوصل إليها إلا في وقت معلوم من السنة.

وهي بجريد، وخشبها خفيف هش أبيض، وينفر في أعلى الشجر، فيسيل منها كثيرا، مدة جراد، ثم ينقر من ذلك في وسط الشجرة؛ فيخرج منها قطيع الكافور، وهو طينها.

وأجودها: القيصوري، وهو ماؤه بالسن.

يفتح السدود، ويقوى الأعصاب والدماغ والخولس والقلب والكبد، ويخرج الجند.

وتذهب الرطوبة العتيقة من المعدة إذا شرب منه وزن نصف درهم، وينفع من «الدوسنطاريا»، ويعقل، ويؤخذ في كثير من أدوية الحميات.

وإذا سُمِّه الغريض مخلوطا بالكندر المقاطيري، ومضعه: يطيب النكهة.

يضر بأصحاب أمراض الدماغ العطار.

وهو يقطع الباءة.

* * *

(١) شجرة من الفضيلة القارية، يتخذ منه مادة شفافة بلورية الشكل، يميل لونها إلى البياض رائحتها عطرية، وطعمها مر وهو أصناف كثيرة.

الفاج

هو ثلاثة أنواع :

بستاني .

وبري .

البري نوعان :

ذكر : لا يثمر

وأنثى : يثمر ، ويسمى : البيروح

وقد يكون أصله على صفة خلق الإنسان ؛ له يدا ورجلان ووجه
وشعر الذكر كالأنثى ؛ ولذلك يسمى : اللعنة .

وهو بارد رطب .

شمه : يورث النسكة .

وهو يقتل من يتأوله من الأطفال بالقيء والإسهال

ومن شرب منه ثلاث دراهم في شراب أسبه حتى لو قطع منه عضو
لما أخضر ، ولحمه : يقلع القهش والكلف بغير لدغ .

وبنواره إذا خلط بكبريت لم تمشه النار .

وإن احتملته المرأة : قطع نرف الدم .

وهو ينفع إذا وضع على الملسوع والعسل والزيت

وورقه : سم قاتل كعنب الثعلب

يقولون : إن من قلع أصله مات ، فإذا أرادوا قلعه شدوه في كلب ،
وضربوه ؛ فيجرحه ؛ فيقلعه .

خروج^(١)

هي شجرة تشمر حبًا إذا جفف في أكمامه تصدعت عنه، ويحلق به
العصن، وربما وقعت على أكثر من قارب رمح.

وحبها: ينفع من القولنج والفالج واللقوة.

وقدر ما يؤخذ منه: عشر حبات مقشورة.

ودهنه: إذا مسحت به رأس الديك: لا يصيح أبداً.

(١) الخروج: كل نبات يشتمل، بوهن نبات يقوم على ساق. ورقه كنوزق التين،

ويذوره ملس كهيئة الحجم، ذات شبر رقيقة صلبة مبرقشة، وهي غلبة بالزيت.

صفصاف

هي شجرة الخلاف
وخشبها خفيف جدًا، يتخذ منه الصوالج.
وورقها: يقوى الدماغ، ويرطبه، ويجعل في فراش من ضربه البنموم
ينفعه.

وإذا انضمد به رطبًا: يقع من نرف القدم.
وورقها: يقطع التواليل والتيلة، ويقالج الرائحة.



دهشت

هو شجر الفار، وورقه كورق الأسن إلا إنه أكبر، وثمرته حمراء.
وهو ينبت في المواضع الجبلية، وحبها على شكل البندق الصغير،
وقشوره سود إذا طرح أصابته كل آفة، يتوجه نحو الأرض فيسلم ما
سواه.

وورقه ينفع من الفالج (١) واللقوة (٢) والقولنج (٣).

وإذا نثر ورقه على الشعر، وظلّ به بقي زماناً طويلاً لا يفسد.

وإذا طحن ومسح به على البدن: لا يقره الخراب.

والطري منه ضماد جيد للسع النحل والزناير.

يخلل الضنءاع، والطين في الأذن.

* * *

(١) الفالج: شلل يصيب أحد شقي الجسم طويلاً. المعجم الوسيط (فلج).

(٢) اللقوة: داء يعرض للموجه يعرج منه الشدة. المعجم الوسيط (لقاه).

(٣) القولنج: مرض مجزئي مؤلم يصعب معه خروج البراز والريح، وتنبه التهاب القولون.

سرو^(١)

هي شجرة عظيمة، حسنة الهيئة، قويمة الساق.

ويضرب بها الجمل في استقامة القدة وهو أخضر، التدخين بأغصانه يطرد، ويجعل من قشره يئادق، ويجعل في المدرك يبقى زمانًا طويلًا.

وورقه: يشرب مع الشرايط ينفع من عسر البول.

وإذا دق رطبًا وجعل على جراحة: ألحمها كلها.

وورماده: ينفع من حرق النار، ويبيد القروح ذريرًا.

وجوزها: يطرد البق أيضًا إذا دخن به المكان.

وطيخه بالجمل: يسكن وجع الأسنان.



(١) جنس شجر حزني للترين من فضيلة الصنوبريات الواحدة في سرو.

البان^(١)

هي شجرة ذات شوك، تنبت في الجبال بعمان، ولا ترتفع أكثر من ذراعين، وصمغها هو: الكندر.

واللبان حار يابس.

من أدام مضغه: ذكي، وأعانته على حفظ ما نسيه.

وهو يدمل الجراحات الطرية.

ويجمع من خشية الانتشار.

ويجعل على القوي شحم البطم يزيلها.

ويقوى الذهن.

ويقطع الرعاف.



(١) نبات من الفصيلة النجمية يفرز صمغاً.

البطيخ^(١)

منه: برى

ومنه: بستانى، يسمى الجنطل.

والبستاني منه ثلاثة أصناف:

هندي، وهو الأخضر

وخراساني، وهو العبدلي

وصيني، وهو الأصفر، وهو ثلاثة أصناف:

صيني

ونجلي

وشمندرلي

وفلاخته كلها واحدة.

(١) وفي الطب الحديث قيل عن البطيخ الأخضر: إنه فُرطِب، ملين، يظفيء
الظما، يدر البول، يفيد المصابين بالزئبقية (الروماتيزم)، يحفظ من التيفويد.
والإكتار منه يسبب عجز الهضم والأفضل أن يؤكل بين الوجبات وليس بعد
الطعام مباشرة.

وجاء في تحليله أنه غني بفيتامين (ج C) وفقر بفيتامين (أ A)، فيه
٩٠-٩٣% ماء، وسكر ٨-١٠% وقليل من حمض النيكوتينك (فيتامين P)،
كما فيه فوسفور، وكبريت، وبوتاسيوم، وصوديوم، وكلور. ويدوره مغذية، وفيها
من المواد الدهنية ٤٣% ومن السكر ١٥,٧%، ومن البروتين ٢,١%.

وقيل: إن العالم الياباني الدكتور «شوينشيرو إيامورا» الأستاذ في جامعة
«كيوتو» قد استخرج هرمونا مائلا من بطيخ الأخضر، يساعد على
مضاعفة أحجام الخضير والتينات الأخرى، بحيث يصبح حجمها عشرة أضعاف
الحجم العادي.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٧٢).

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«ينبغي أن يزرع البطيخ في زيادة القمر؛ فإنه ينمو ويحسن، وكذلك سائر القضبان.

وإذا ارتفع بذر البطيخ في العسل أو في العسل واللبن ثم زرع جاء في غاية الحلاوة.

وإذا وضعت بذره في وسط الورد، ثم زرعته تشتم من البطيخ رائحة الورد.

ورائحة البطيخ تحدد بها قوة الأدوية

وإذا كان الطيخ في بيت لا يتخمر فيه العجين

وإذا جازت الحائض البطيخ تغير طعمه جميعه، فإذا أصاب البطيخ أو القثاء رائحة الدمن جاء كله مرًا، وإن وضعت في وسط المنبطح دفع عنها جميع الآفات، وأسرع نباتها وجملها.

وعن أبي هريرة رضي الله عنه قال ^(١): «البطيخ كان أحب الشمار إلى رسول الله ﷺ تفكهوا بالبطيخ، وعطروا، فإن ماءه رجمة، وحلاوته من حلاوة الجنة، ومن أكل لُقمة من البطيخ كتبت الله له ألف ألف حسنة، ورفع له ألف درجة؛ فإنه أخرج من الجنة» ^(٢).

وعن ابن منبه ^(٣) في بعض الكتب: «إن البطيخ طعام وشراب وفاكة

(١) الحديث الصحيح في البطيخ عن النبي ﷺ أنه كان يأكل البطيخ بالربط، يقول: نكسر خبز هذا يبرد هذا، ويرد هذا يخر هذا.. أخرجه أبو داود (٣٨٣٦) والترمذي (١٧٨٤٤). قال ابن القيم في زاد المعاد (٤/٢٨٧): وفي البطيخ عدة أحاديث لا يصح منها شيء غير هذا الحديث الواحد.

(٢) لا يصح سندًا ولا متنًا.
(٣) وهب بن منبه: ابن كامل بن حجاج بن ذي كبار، وهو الأنصار الإمام، العلامة =

وخلال وأستار وريحان، ينقى المعدة، ويشهى الطعام، ويصفى اللون،
ويزيد فى ماء الضלב».

وقال ابن سينا^(١): «المطبخ ينقى الجلد».

* * *

= الإخبارى القصصى، أبو عبد الله الأبنائى، البغدادى الذمارى الصنعائى، أخو
همام بن منه، ومعتل بن منه، وغيلان بن منه.
مولده فى زمن عثمان سنة أربع وثلاثين، ورحل وجعج.
وأخذ عن ابن عباس، وأبى هريرة - إن صح - وأبى سعيد، والنعيمان بن
بشير، وأجابه، وابن عمر، وعبد الله بن عمرو بن العاص - على خلاف
فيه - وإطووس.

حتى إنه ينزل ويروى عن عمرو بن دينار، وأخيه همام، وعمرو بن شعيب.
خلف عنه ولده: عبد الله وعبد الرحمن، وعمرو بن دينار، وسماك بن
الفضل، وعوف الأعرابى، وعاصم بن رجاء بن حيوة، ويزيد بن يزيد بن
جابر، وعبد الله بن عثمان بن خثيم.
قال أحمد: كان من أبناء فارس، له شرف، قاله: تكتل من كان من أهل
المن له «ذى» هو شريف، يقال: فلان له ذى، وفلان لا ذى له.
قال المعجلى: تابعى ثقة، كان على فضاة صنعاء. وقال أبو زرعة والنسائى:
ثقة.

مات سنة عشر ومائة.

ينظر: السير (٥٤٤/٤ - ٥٤٥ - ٥٥٦).

(١) العلامة الشهير الفيلسوف، أبو على، الحسين بن عبد الله بن الحسن بن
على بن سينا، البلخى ثم البخارى، صاحب التصانيف فى الطب والفلسفة
والمنطق.

كان أبوه كاتباً من دعاة الإسماعيلية، فقال: كان أبى تولّى التصرف بقرية
كبيرة، ثم نزلت بخارى، فقرأ القرآن وكثيراً من الأدب وأبى عشر، وكان
أبى ممن أذى المصنفين، ويعد من الإسماعيلية.

الجنظل

هو البطيخ البرى، والطباء تحب أكله، وتقضمه كما تقضم الخيل الشعير، والسباع تهرب من شجرته.

ومنه أنثى

ومنه ذكر

فكلما كان على شجرته: أنثى

والذكر سم قاتل، وورقه الطوى يقطع نزف الدم، وينفع من البهنا خوليا، والصرع، وداء الثعلب، والجذام، ويسهل السوداء، والبغم.

والجنظل حار يابس، يسهل البغم الغليظ، والسوداء.

وشربته من درهم إلى نصف درهم، وينسج.

وأما الأخضر منه: فيحدث نقعا شديداً وغثياناً وقيئاً وضيق نفس،

وإن كثر منه قتل.

ولذا نفعه في الماء، ودشنت به في البيت: ماتت براغيته كلها.

قال القاضي أبو علي التنوخي^(١) عن بعض بنى عقيل: قالت

= وصنف الرئيس بأرض الجبل كتباً كثيرة، منها «الإنصاف»؛ عشرون مجلداً، «البر والاثم»؛ مجلداً، «الشفاء»؛ ثمانية عشر مجلداً، «القانون»؛ «الإحصاء»؛ مجلداً، «المنجاة»؛ ثلاث مجلدات، «الإشارات»؛ مجلداً، «القولنج»؛ مجلد، «اللغة»؛ عشر مجلدات، «أدوية القلب»؛ مجلد، «الموجز»؛ مجلد، «المعاد»؛ مجلد، وأشباه كثيرة ورسائل.

ينظر: السير (١٠٧/٥٣٣، ٥٣٣).

(١) القاضي العلامة، أبو علي المحمدي بن علي بن محمد بن أبي الفهم التنوخي البصري الأديب، صاحب التصانيف.

«كانت عندنا جارية زمنة، ومن عاداتها أن تقوّر شيئاً من الحنظل، وتجعل فيه شيئاً من اللبن، وتردّ رأسها، وتدفنها في الرماد والحار حتى تغلى، فيحسى ذلك اللبن فيسهل، فعملنا ثلاثة لثلاثة أنفس؛ الجارية واحدة منهن، فحصل لها إسهال شديد حتى يئسنا منها؛ فلما كان الليل انقطع إسهالها، وزال زمنها، وفات، ومشت».

والحنظل يدلّك بها الجذام فيقطعه، وداء الفيل، وعرقى الأنثى، والنقرس.

وأصله نافع لنهش الحيات والأفاعي والهوام.

وهو أنفع الأدوية للسع العقرب؛ شرباً وطلاء.

قال القزويني: «رأيت شيخاً في ثلاثة مواضع؛ فيسقى منها

فريقاً».

* * *

= ولد بالبصرة - علي ما قال - في سنة سبع وعشرين وثلاث مئة، وأول سماعه في سنة ثلاث وثلاثين.

سمع أبا العباس الأثرم، وأبا بكر الصولي، وابن دابة، وواهب بن محمد صاحب نصر الجهمي.

وكان أخبارياً متفتناً، شاعراً، نديماً، ولي قضاء رامهرمز، وعسكر مكرم، وغير ذلك.

توفي في المحرم سنة أربع وثمانين وثلاثمائة، بعد أبيه بالثنتين وأربعين سنة. وله كتاب «الفرج بعد الشدة»، وكتاب «النشوار»، وغير ذلك عاش سبعاً وخمسين سنة.

ينظر: السير (١٦/ ٥٢٤-٥٢٥).

فصل: في الحنطة

قال كعب الأحبار^(١): «لما أهبط الله تعالى - آدم ﷺ من الجنة، جاء جبريل ﷺ ومعه حب من الحنطة، وقال: هذا رزقك ورزق أولادك الذي اخترته علي الجنة رب العالمين، قم؛ فاحرث الحرث، وابذر البذر، ولم يزل الحب من عهد آدم إلى عهد إدريس -عليهما السلام- كبيض النعام، فلما كفر الناس نقص إلى بيض الدجاج ثم إلى قدر بيض العصفور، ولم يزل ينقص إلى زمن العزيز، فكان في قدر الحمصة».

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«الجنة التي تقع على قرن الثور عند البذر لا تنبت أصلاً» وإذا سحق

(١) هو كعب بن ماتع الحميري اليماني العلامة الحبر، الذي كان يهودياً فأسلم بعد وفاة النبي ﷺ، وقدم المدينة من اليمن في أيام عمر -رضي الله عنه- فجالس أصحاب محمد ﷺ، فكان يحدثهم عن الكتب الإسرائيلية، ويحفظ عجائب، وأخذ الستن عن الصحابة، وكان حسن الإسلام، متين الديانة، من نبل العلماء.

حدث عن: عمر -وصيه- وغير واحد. حدث عنه: أبو هريرة، ومعاوية، وابن عباس، وذلك من قبيل رواية الصحابي عن التابعي، وهو نادر عزيز.

وحدث عنه -أيضاً- أسلم مولى عمر، وتبيع الحميري ابن امرأة كعب، وأبو سلام الأسود، ورؤي عنه عدة من التابعين؛ كعطاء بن يسار، وغيره.

وكان خبيراً بكتب اليهود، له ذوق في معرفة صحيحها من باطلها في الجملة.

توفي كعب بجمعة ذلحجة للفرج في أواخر خلافة عثمان رضي الله عنه، فلقد كان من أوعية العلم.

ينظر: السير (٣/٤٨٩-٤٩٠-٤٩١).

عظم الفيل، وأضيف إليه عظم المازريون، ونقعا في الماء يوماً وليلة، ورش ذلك المكان على حنطة أو شعير أو دخن أو ذرة قبل زرعهم، ثم زرعوا حفظوا من الدبيب كله على الفأر والطير، ويكون أجود وأكثر ريعاً. وإذا دهن الزرع أو الشجر بثوم أو بعيذان السرو تساقطت كل ورقة فيه. وكذلك: إذا أخذ بول ثور وعصير زيت ونضحاً على الزرع والبقول هلك كل ما فيها من الدود.

وأجوده: الحنطة المتوسطة في الصلابة السمينية الملبسة التي بين الحمرة والصفرة.

والحنطة حارة رطبة، أحمر الحبوب

عذراء لينها: يولد الدود والريح

وكذلك: إذا كانت غير ناضجة تولد سداً، والحنطة المسلوقة المتخذ من دقيقها نافع للسعال، وأمراض الصدر، وقروح الرئة. ومدقوقها: ينفع من عضة الكلب.

وجيدها يخلط بالملح، ويضم إلى المداميل فينضجها، وكذلك مدقوقها.

ونشاء الحنطة: بارد يابس لا يبرخ، يقوي، ويلين وينقي البوخة، وينفع من الكلف طلاء مع الزعفران.

وإذا طبخ بثلاثة أمثال بماء ورد، ودهن لوز رفع من السعال، وخشونة الصدر، والحلق، وقصة الرئة.

وهو يدمل القروح في العين، وغيرها

ويمنع انصباب المواد إليها ويخفف قروحها، وينفع الإسهال

المزين .

وإذا تطلّى على نهشة الأفاعى نفع إلا إنه يولد سددًا .

ويسود الشعر بقشر الزمان والزاج على النار .

ونخالة الحنطة : حارة يابسة .

فيها جلاء وتلين ، وتنقية كثيرة ، وهى تلين الصدر ؛ خصوصًا الحساء المتخذ من مائها مع سكر ، وهى تخيل الرياح والبلغم .

وإذا كمد بها المواضع التى فيها الريح خلقتها ، وتوضع على الجرب بالخل ، فتزيله .

وسويق الحنطة ؛ أجوده : المعتدل الحلى .

وهو حار يابس .

وإذا كان نقيًا يبرد إطفاء الحرارة ، وينفخ الإحشاء الرطبة ، وهو يبطئ الهضم والانحذار ؛ كثير النفخ .

وسويق الشعير ؛ أجوده : المعتدل الحلى ، القليل النخلة .

وهو أكثر تبريدًا من سويق الحنطة ، يمسك الطبع ، وينفع من الخلفة الصفراوية إذا شرب أول ما يذوب ، وإن شرب بعد زمان أسهل ، ويولد نفخًا .

وخبز الحنطة ؛ أجوده : النقى المسلوك ، المحكم التخمر النضج .

والمنهيذية أفضل من الدقيق ، وهو ينمن بسرعة إذا كان من حنطة جديدة .

والقريب بالطحين والخبز الحار يعطش ، ويشبع بسرعة ، وهو أسرع انضمامًا ، وأبطأ انضمامًا ، وأبطأ انحذارًا .

والخبز العتيق اليابس: يعقل البطن، وكذلك: الخبز الرقيق.

والخبز اللين: يبل بماء وملح، ويضمده به القوب: ينفعها.

والخبز الكشكر: حار سريع النفوذ. وإذا بل بماء وملح نفع القوب كذلك؛ ضمادًا وطلاءًا.

وهو يلين الطبع، وينفع أصحاب القولنج، وهو قليل الغذاء، رديء، يولد حكة وجربًا، ويصلحه الأدهان.

والسميد: أعدل وأجود غذاء، يخلص البدن، ويعقل البطن، ويحدث بهدًا، وهو بطيء النفوذ.

والفطير: الذي يرثب الماء؛ غليظ يعقل البطن، وينفع أصحاب الكبد، والأبدان المتخلخلة.

ويزايق أصحاب المعدة القوية الحرارة.

وهو بطيء الهضم، يولد الرياح، والنفخ، والسدد. ويوقع في أمراض خطيرة لا يكاد يخلص منها.

ومما يقل ضرره: أخذ الزنجبيل، والأطريفل بعده، والثوم الطويل.

وإذا عجن بشيرج وسيمسم: وافق أصحاب الكبد والرياضة، والمعدة القوية.

وهو يؤذي، ويحم، ويولد خلطًا رديئًا.

وخبز الشعير بارد يابس، غذاؤه أقل غذاء من الحنطة، وهو رديء جدًا.

وخبز الأرز رديء، يعقل البطن، ولا يكاد ينحدر.

* * *

الأرز^(١)

وهو يخرج أحمر، ثم يزول عن قشره؛ بالدق، أو بالعرك.
ولا يكون إلا ناعماً، إلا مغفوراً دائماً بالماء، ويكون للماء مدخل
ومصرف، وإذا حول وقوى.

ولا يزرع بقرب شجر فيه حموضة، ولا يخاف عليه شيء من الآفات.
وهو باود يابس.

يحبس الطبع حبساً ليس بالقوى، وإذا لم يغتسل الأحمر منه: عقل
الطن عقلاً شديداً، وكفلك الفارسي.

(١) يمنع الأرز عن المصابين بمرض السكر، كما يمنع عن الرلغبين في النحافة.
ويسمح به لغير هؤلاء وبخاصة للأطفال والنساء الحاملات، والمسنين
والراغبين.

ويوصف للمصابين بأمراض تحتاج إلى الإقلال من الملح؛ لأن الأرز فيه
قليل من الصليخ - بنسبة ٢٠ ميلجراماً في كل خمسة كيلو جرام - وللمصابين
بأمراض الأمعاء، وبخاصة أمراض المنعص والإسهال، وقد اشتهر الأرز
بخواصه القابضة، والأرز المطبوخ جيداً وماؤه - هما علاج ناجح للزحار.
جنين الأرز يعرف تجارياً باسم «الجيرمة Le germe» وينفصل عنه أثناء
التبيض، وفيه ١٨% من الدهن الخام، و ٤٠% من النشويات، و ٢,٥% من
الألياف.

وزيت الأرز يستعمل غذاء، ويعالج به القرمس وروماتيزما المفاصل دهوناً.
ورجميع الكون (قشر الأرز الداخلي) يحتوي ٩% من البروتين، و ١٢% من
الدهن، و ٤٢% من النشويات، و ١١% من الألياف، وهذا علف جيد
للحيوانات والدواجن.

يستعمل مسحوق الأرز في التجميل، ويدخل في مستحضرات التجميل مع
التالك، أو البزموت، فيظفي الجلد ويمتص العرق، ويستعمل المسحوق
كمادات ضد التهابات.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٨).

والمغسول منه إذا طبخ بدهن اللوز والإلية، أو بالشيرج نفع لديغ
المعدة، ولم يمسك البطن.

وأكله يزيد في نضارة الوجه، ويخصب البدن، ويرى أحلامًا طيبة.

وإذا طبخ بماء القرطم لين الطبع، ولم يولد سدًا.

وهو يضر بأصحاب القولنج

وأففع ما يؤكل باللبن أو السكر

وإذا سقى الإنسان قشر الأرز. اعتراه وجع اللسان، وربما ورم لسانه،

وإماتد الوزم للمريء والمعدة والأمعاء فيجوز.



(١) الحمص

هو من النباتات الملكة؛ الذي يجذب ملحوحة الأرض إليه بقوة طبيعة؛ بخلاف الشعير.

وينبغي أن ينقع قبل زراعته يومين في ماء؛ حتى يلين قليلاً قليلاً.

وهو: أحمر.

وأبيض.

والسود.

وأصفر.

جار رطب.

يأكل البول.

(١) وفي الطب الحديث أظهر تحليل الحمص الجاف أنه يحتوي ٤٤ ٪ من وزنه ماء، و ٩.٥ ٪ مواد دهنية، و ٢٤ ٪ مواد بروتينية، و ٤ و ٢ ٪ مواد رمادية، و ٤٨-٥٠ ٪ مواد سيلوفية. وفيه كل مثقال مثقال منه ٣.٩٩ ملغ من الفوسفور، و ٥٠ من الكلور، و ٩٣ من البوتاس، و ٢٠ من الكلس، و ٥.٥ من الحديد، و قيمته الحرارية ٣٣٥ حرورياً، ولذا يعتبر ذا قيمة غذائية عالية، وهو يؤكل أخضر، ومسلوقاً، ومطبوخاً.

وهذا يعني أنه غذاء جيد، ومفيد للبول، ومفيد للخصى، ومسمّن، ومنتشّط للأعصاب والدم، ولذا ينصح بعدم التماس الإفراط في أكله، وبخاصة لذوى المعد والأأماء الضعيفة.

والحمص الأخضر سهل الهضم، ويحتوي فيتامينات وسكر، ولكن تكرار تناوله يصفّح أنبوب الهضم، ويمكن إعطاء شوربة بالحمص للأطفال من سن ٤-٥ سنوات، وعند شراء الحمص الأخضر يجب الابتعاد عن شراء الحبوب القاسية منه، والمائلة إلى الأصفران.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٨٦).

ويهيح الباءة.

وينفخ، ويغذى أكثر من الباقلاء.

ويجلو النمش، ويحسن اللون أكلاً وظلاء.

وينفع الأورام الحارة الرطبة، ومن وجع الظهر.

ويصفي اللون، ويغذى الرئة.

وطبيعته نافع للاستسقاء واليرقان؛ خصوصاً الأسود. يفتح سد الكبد، والطحال ينفعه.

فإذا شرب وجر عليه يوم قتل الدود الذي في البطن والخامن.

وطبيع الأسود: يفتت حصي الكلى، والمثانة، يدهن اللوز والفجل والكرفس.

وجميع أصله: يخرج الجنين من البطن.

وهو رديء للفروج.

وماء الحمص: حار رطب، ينفع من الفالج، والبقوة، ويشر البول.

والمني، والطمث، ويخرج الجنين، ويضرب الصفراء، والكلى، والمثانة.



العَدَسُ (١)

هو: البُلُّسُنُّ.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا خلط العدس بأى بذر كان مازجه، وإن أردت تعجيله؛ فاجعله فى حشى البقر، ثم ازرعه؛ فيسرع، ويكبر حبه، وإن نقعته فى الخمر قبل زرعه بلبلة طاب حبه سريعاً.

وتخياره: الأبيض العريض؛ الذى إذا وقع فى الماء لم يسود الماء

(١) وفى الطب الحديث: ظهر من تحليل العدس أنه يتخوى مقادير كثيرة من البروتين، والمواد الحرارية، وكميات قليلة من المواد الدهنية والنشا، كما يتخوى البوتاس والمنجنيز، والكالسيوم، والحديد، والفوسفور، وفيتامينات (ب١) و(ب٢). ولذا اعتبر فى مقدمة المواد الغذائية، بل هو أغذى من أكثر الحبوب.

يوصف أكمل العدس لذوى الصحة الجيدة، وللذين يتأهلون بهذا عطيماً ولضعفاء الأعصاب. وقشوره تكافح الإمساك، وهو يزيد فى وزن الأطفال، ويبرد الحليب، ويعالج فقر الدم، ويحفظ الأسنان من التحر. وإذا شلى بالماء وهرس ووضعت منه كمادات على التخرجات فتحتها. وهو يضر المصابين بأفات فى مجدهم؛ فيسبب لهم غازات ونفخة وتفسخات، ولذا يتصحون بالإقلال منه. والإفضل أن يؤكل العدس حياء فى أول الطعام، وأن يضاف إليه كوب من الحليب أو قطعة من الزبدة لتعويض فقره بالمواد الدهنية، كما يستحسن أن تؤكل معه سلطة فيها خل أو ليمون، وزيت زيتون، فتزيد فى قيمته الغذائية.

وتدقيق العدس يقدى الأعمال الفكرية، والمصابين بعسر الهضم، ويسبب وفرة العناصر الغذائية فيه ينغى أن يؤكل منه باعتدال.

ويوصف أكمله للمصابين بفقر الدم، وللتأهين، وللأطفال. ويمنع عن البدنيين، وذوى الأمعاء الضعيفة، والمصابين بأمراض الكبد والكلى والحرارة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٩٤-٩٥-٩٦).

منه، وهو معتدل البرودة، يابس.

ذكروا أن أكله يورث فرخاً وسروراً، وينفع الشقيقة مطبوخاً بالخل،
وينفع من الشقوق والعارضات من البرد، ويضمده به مع السويق: على
النقرس، ومع إكليل الملك، ودهن الورد والسفرجل: لأورام العين الجارة
ولأورام الثدي من احتقان دم، ولين بماء.

وهو يعقل البطن: إذا طبخ بقرصاً أو طبخ بقرصه وأزيل عنه ماؤه.

وخاصيته - مع لسان الحمل والهندباء - يسكن خيرة الدم.

وماؤه يقوى المعدة، ويضعف من الخواثيق.

وهو يولد خلطاً سوداوياً، ويرى أخلاً رديه.

ويغلظ الدم ولا يجري في العروق.

والإكثار منه: يولد الجذام، ويظلم البصر، ويحل الأعصاب، ويولد

شر داء الكبد.

ويضر بأصحاب عسر البول والحصى؛ لأنه يمنع دروزها.

والجن منه؛ هو: النودي؛ يجذب البول والطمث، ويسهل الدم، وهو

رديء في كل حال.



الكمون

منه : كرماني ، وهو الشونيز (١)

ومنه : فارسي

ومنه : نبطي .

ومن الجميع

بستاني

وبري

ذكروا أن الحمام يحبه ، وإذا أردت أن تولف الحمام إلى مسكنها فاطرح فيها شيئاً من الكمون قبل أن يخرج يطلب العلف ، فإنها تزدد حباً

والنمل تهرب من رائحته .

والكمون حار يابس .

(١) في الطب الحديث : وصف بأنه يشتر البهية ، ويكافح الشنج ، ويدثر الجلب ، ويهضم . وفيه أكثر مواضع الأيسون ، وخواصه ، ولكنه يهيج للأغشية المخاطية ، لذا يجب ألا يفرط الإنسان في تناوله ، مسبوقه يتفح في بعض حالات الصمم .
خروجاً في الأذن ، وتفيد ضمادات منه في احتقان الثدي والخصية .

يشرب مغلي بذور الكمون بمعدل ملعقة في لتر ماء ، ويمزج بمعدل جرام واحد في قليل من العسل .

يصنع من الكمون شراب يسمى «كوميل» يضاف إلى بعض الأطعمة لإعطائها طعماً طيباً . ويستخرج منه زيت لتعطير الحلويات ، كما يستعمل في صنع العطورات ، وفي صنع الخبز والكعك والمخللات ، ويضاف إلى كثير من المأكول وبخاصة الشرقية القديمة ، وفي هولندا يدخل في صنع الجبن . وفي ألمانيا وغيرها يضاف إلى الفطائر والخير لتعطيرها .

ينظر : قاموس الغذاء (٦٠٩)

يقتل الدود، ويطرد الريح، ويحلل، فيه تنطيع وقبض.

وإذا غسل الوجه بمائه صفا وثور.

وكذلك: أكله بقدر يسير، يدمل الجراحات، ويقطع الرعاف؛
مسحوقاً مع خل، ويمضغ مع ملح.

ويقطع الرائق بعد تصفيته على الجرب الذي في الجفن، والشيل إذا
كشط، وكذلك الفطرة، وقطع الدم السائل من العين.

وعصارة الكمون البرى: تجلو البصر، ويرأ بها الموضع المقتنون من
الشعر الذي في الأجزاء؛ فلا ينبت.

وخاصيته: مع صمغ يمنح من تقطيع البول، والمغص؛ وبول الدم.

وتسقى مع الشراب لنهش الهوام؛ وخصوصاً البرى الذي يشبه
السوس.

والإكثار منه أكلاً وطلاء يصفى اللون.

ويؤخذ الكمون والملح ويجعل أقراطاً، ويترك في الدقيق؛ ليمضي زماناً
طويلاً؛ لا تصيبه آفة.

الشونيز

هو الكمون الكرمانى، وهو الأسود...

حار يابس.

يقطع البلغم، جلاء، منجلل للرياح والنفخ، ويقطع التواليل،
والجلاء، واليهق، والبرص، والتهش، والجزب.

وينفع من الزكام البار البارد، خصوصاً مقللاً مجعولاً فى خرقه كتان.
ويطلى به من صداع يازد.

ويفتح المصفا.

والسقوط به يمنع ابتداء الماء فى العين.

وشريم: ينفع من انتقاب النفس، ويقتل الديدان.

وإذا طلى الشجرة به: بدر الحوض.

وهو والماء والعسل: ينفع الحصى، والحميات البلغمية، والسوداوية.

ودخانها: تهرب منه الحيات، والهوام، وهو ينفع لتنهش الرثلاء.

والإكثار منه: يقتل.

ومنه نوع رديء يعرض منه غشيان، وربما سحقت من شدته.

* * *

الكراويا^(١)

منه: برى .

ومنه: بستانى .

وهو حار يابس .

يطرد الرياح، ويحفف، وينفع الخفقان، ويقتل الديدان .

وقدر ما يؤخذ منه: درهم .

وهو القردمايا .

حار يابس .

يبقي الصدر، وينفع من السعال عن برد، والمغص، والديدان،
والقولنج، ووجع الكلى، وعسر البول، وهو يضر بالطحال .

* * *

(١) نبات معمر من الفصيلة الخيمية «Ombelliferes» يتوطن أوربة وغربى آسيا،
وينتشر فى المناطق المعتدلة من نصف الكرة الأرضية، وقد زرع قبل عهد
بجيرات دويلر فى أوربة. تلفظ فى الشام «كراويا» والاسم يونانى
«الكراويا» جذور غليظة، وأوراق مزكبة، وأزهار بيض صغيرة، وقمار قليلة
الإنشاء .

وفى الطب الحديث توصف بأنها: مغذية، مدرة للعباب وإفراز الغبائر،
وطاردة للرياح، مدرة للبول، ولحليب المرضعات، ومغذية . يؤخذ من مغلى
تدويرها (٥-١٠ غ) فمخلو، أو من مسحوقها (٥-١٠ غ) عدة مرات فى اليوم،
أما من عطرها المستحصل من تقطير المزور المهروسة فيؤخذ من ٢-٦ قطرات
توضع على قطعة سكر وتمض تدريجياً .

تضاف الكراويا إلى الأدوية لمنع المغص الناتج عن هذه الأدوية، وبخاصة
الأدوية الهاضمة والملينات . ويقتطع عطرها فى الزيوت الصديرة الخفيفة .

ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٨٧-٥٨٨)

الفجل (١)

فلاحته كفلاحة السلجم، ويصلحه التحويل كالبقول.

وإذا نقع بذر الفجل بالغسل، وزرعه جاء حلوا طيب الطعم.

وأقوى ما فيه: بذره، ثم قشره، ثم ورقه، ثم لحمه.

وهو حار رطب.

وغذاؤه بلغمي

وهو ينبت الشعر في داء الثعلب. وهو - مع العسل - يقطع الآثار، والقروح الخبيثة.

وهو يزيد في اللبن للمرأة، ويقطع الفضلات الرديئة، ويقطع رائحة الثوم.

ويزيد في قوة الباءة.

وينقى المعدة.

وماؤه: إذا قطر في العين جلاها.

(١) قد ألقينا في الخاتمة منافع الفجل، فلنراجع.

وفي الطب الحديث: تبين من تحليل الفجل أنه يحتوي على ٨٥% ماء، ومواد نشوية ومعدنية قليلة، ونسبة منخفضة من فيتامينات (ب)، (ب_٢)، (ج)، وفي جذوره فيتامينات (أ) و (ج)، والكلسيوم، والحديد، وحمض النيكوتين، والنيور، والكبريت، والفلينزيوم، والرافانول (وهو جوهر كبريتي). وقيل في قوائده: أنه مشه، مضاد للحقر: مضاد للرشح، مطهر عام، وهو يقوى العظام، ويدر البول، وغصيره على الريني يفيد ضد الأحماض الصفراوية، ونوبات الكبد والرمال، ويغذي الطعام يعين على الهضم وعلى الصدر. وينفع ضد السعال الديكي، وتخمرات الأمعاء.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٧٢).

وينفع ماؤه أيضًا من الاستسقاء، وبالشراب.

وينفع من نهش الأفعى.

وإذا طرح على العقرب ماتت من ساعته.

وإن لسع العقرب من أكل فجلا لم يضره شيئًا.

وإن شرب ماءه صاحب اليرقان خمسة أيام زالت صفوته.

وأكله بعد الطعام يهضم ويسهل.

وخاصية ورقه: قبل الطعام يقى، ويولد الريح، ويفسد الصوت،

ويضر بالرأس والعينين، والأسنان، ويكثر القمل في البدن.

وإذا طليت به الخاوى بالنوشادر، والفجل ماتت حياتها.

وتنذره يقوى الباءة أكلًا، وينفع من السموم.



الرياس

نوعان :

شامي .

وخراساني .

وهو نبت جبلي ، لا ينبت الا على الصخرات .

قيل : إنه من تأثير الرعد والمطر .

يحكى : أنهم شكوا إلى كسرى من قلة الرياس في سنة من السنين ، فقال - وهو يستهزئ بهم - رشوا بالماء ، واغربوا بالبطل حتى يكثروا .

وهو ينفع من الحصبة ، والجذري ، ويقطع الطاعون .

والاكتحل به يجلى البصر ، ويقطع الغثيان ، ويمنع من السكم .

* * *

السلق^(١)

منه : برى .

ومنه : بستانى .

والبستاني ثلاثة ألوان :

أسود .

وأحمر .

وأبيض .

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«مبنى زيات أرض السلق يحثى البقر قوي أحمله .. وطاب طعمه ، وهو لا يشيار إلا بعد التحويل ، ويعطش سريعا ، وهو يلفظ ملوحة الأرض

(١) استعملت جذور السلق في الطب عدة قرون ، واستعملت أوراقه الطرية في الأكل ، وصفت في الطب الحديث بأنه مرطب ، ملين ، مثير للبول خفيف . ظهر في تحليله أنه يحوي فيتامينات (ب_١) و (ب_٢) ، ومعدن الحديد ، وهو قريب الشبه بالإسفناخ من حيث احتواؤه على آثار معدن أخرى . يستعمل مغليه (٢٥-٥٠ ج) في قشر ماء ضد التهابات المجاري البولية ، والإمساك ، والبواسير ، والأمراض الجلدية (شربا) .

ويستعمل طبعه أوراقه كمادات - من الخارج - على البواسير ، والقروح ، والحروق ، والخراجات ، والدمامل ، والأورام .

وينقع (١٥ ج) من أوراقه في لتر ماء ويشرب ضد كسل الكبد ، واضطرابات مجرى البول ، والإمساك .

ويؤكل ورقه مطبوخا - وحده أو مع البندورة - فيكون مرطبا ، ومطهرا ومدرا للبول ، ونافعا في التهاب المثانة ، وهو مفيد ومقوي لاحتوائه على الحديد والكلس وبعض الفيتامينات .

ينظر : قاموس الغذاء ص (٢٩٢) .

المالحة إذا زرع فيها مراراً.

وهو حار يابس؛ فيه رطوبة، وفيه تنقية، وفيه تحليل وتفتيح.

وينفع من داء الثعلب، والكلب، والحران، والثوالب: إذا طلى بمائه، ويقتل القمل، ويغسل به الرأس: فتذهب نخالته، وانتشار الشعر.

وإن بطحته بعثارته أزاله.

ويطلى به القواء مع الغسل بزول.

ويفتح سدد الكبد والطحال.

والأخضر: يعقل البطن خصوصاً مع العنبر.

والصافي: يلين البطن.

والسلوق: إذا طحن عقد البطن.

ويحتقن سمائه لإخراج الثقل، وهو ينفع من القولنج مع المري والتواليل، وهو زدي الكيموس^(١)، يمنع، ويولد النفخ، ويحرق الدم، وفتى القي في النبيه جعله خلاً.

* * *

(١) وهو الخلاصة الغذائية، وهي مادة لبنية بيضاء صالحة للإمتصاص، تستمدّها الأمعاء من المواد الغذائية التي أثناء مرورها بها.

البصل^(١)

وإذا حول البصل نتج، وإذا زرعه الإنسان وهو حاقن أو حاقب فسد، ولا يتج.

وإذا أردت قشر بلوه ليحیی ثمرته: حسنه.

(١) وفي الطب الحديث وصف البصل بأنه: ينقى الدم وينظم دورته، ويدبر البول، ويزيل الأرق، وينفع في تضديد الجروح والدمامل، وبعض أمراض الكبد والكلى.

وتبين من الأبحاث الجلدية أنه في غليظة النباتات التي تقتل الجراثيم، وبخاصة جراثيم الثقبوس، وأبخرته تقتل جراثيم الجروح الملوثة، وعصيره يقتل الأعصاب الطفيلية.

وذكر الطبيب العالم (جورج لاکوفسکی) في مجلة «كل شيء» العلمية الفرنسية أنه: حقن بمصل البصل كثيراً من المرضى، ولا سيما مرضى السرطان، فحصل على نتائج حسنة جداً، وقال:

إن مصل البصل المستعمل في الحقن الجلدي صعب الاستحضار، ولذا أنصح باستبدال الحقن تحت الجلد بحقن سريرية تعمل من عصير البصل المستخرج بالضغط أو بالسحق أو بوسيلة أخرى، والذين يستطيعون هضم البصل التي دون عسر فليأكلوه مع الخبز والزبد، أو مع السلطة، أو مع الفجل والزيتون وغيرهما.

وقد ذكر لي أن طوالة الأعمار يكثرون في البلدان التي يكثر فيها أكل البصل، وأن مرض السرطان يكاد يكون غير معروف فيها، ولا سيما في بلغاريا حيث يكثر المعمرون، وقد كانوا يعزون طول العثر فيها إلى اللبن الرائب، مع أن أهالي فقاسيا وبعض جهات روسيا يأكلون هذا اللبن ولا يبلغون معدل العمر الطويل في بلغاريا، ولذا اعتقد أن التعمير في بلغاريا يعود إلى أكل الخضراوات والفواكه النيئة ولا سيما البصل، واللبن الرائب، والخبز الكامل.

وقد ورد إلى كتاب من الأستاذ «ستامانوف» من جامعة صوفيا يؤيد فيه رأيي، ويذكر أن الفلاحين في بلغاريا سلموا من التفرطان، وما أعلم بلداً في الدنيا يفوق في أكل البصل الذي يتأوله نيئاً مع الملح والفلفل، والخبز والشوم.

وجاءني من أحد أساتذة الطب في لسيونة: أن مشاهداته وتجارب دلت عليه، على =

وكلما كان نزوله فى الأرض أكثر كان أحسن .

وإذا أردت طعمه يكون حلواً فازرعه فى زيادة القمر، وهو متصل بالزهري، أو ازرعه وقت غروب الثريا، أو الطخ بذره بالعسل قبل أن تزرعه ثم ازرعه؛ فإنه يحلىء حلواً خذاً .

وجيده: الرمانى الأبيض الزيان .

وهو حلواً يابس .

والأطول منه أحرق من المستدير .

والأخضر أحرق من الأبيض .

والأبيض أحرق من المطبوخ، وهو بلطف مقطع، يجمر الجلد، ويخذيـم الدم إلى خارج الجسد كالخردل .

= أن البصل يبرى من الزهري، إذا أخذ بمقادير كبيرة؛ وكتب إلى مهندس كبير بمثل ذلك .
وأعلن - أخيراً - أن أحد العلماء الأمريكيين أنتج غشائاً من البصل ثبت أنه يشفى أمراض التهاب الرئوى، والحمى القوزية، وبعض الجروح .
ويقول هؤلاء العلماء: إن البصل يحتوى على كمية وافرة من الفوائد التى تفوق فى تأثيرها البنسلين والأوزيوماسين وغيرهما من العقاقير الجديدة التى تفكك بالجراثيم .

فوائده الغذائية :

أما فائدة البصل الغذائية فهى تفوق فائدة التفاح، وفيه عشرون ضعفاً من الكالسيوم الموجود فى التفاح، وضعف ما فيه من الفوسفور؛ وثلاثة أضعاف ما فيه من فيتامين (أ) والحديد . وفيه الكبريت، وفيتامين (ج)، ومواد مدرة للبول والصفراء، ومليئة، ومقوية للأعصاب، ومغذية للقدرة الجنسية، ومؤثرة فى القلب ودورة الدم . وفيه مادة «الغلوكونين» Glukonin التى تحدد نسبة السكر فى الدم؛ وهى تعادل الأسولين فى مفعوله .

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٠٩٩) .

ويزيد في الباءة.

وينفع من تغير المياه، وينفق الشهوة، ويلين الطبع، ويحسن اللون، ويجلو البصر، ويهيج خروج الشعر.

وإذا قطر ماءؤه في الأذن: نفع من الطنين، والماء، والقحج.

وإذا اكتحل بعصارته: نفع من ابتداء الماء في العين والبياض.

وإذا دق البصل وعجن بالنعيميل ووضع على الصفراء المغليظة، والقوب، والبهق، والبرص، قطع ذلك كله.

وينفع من داء الثعلب طلاء، ومن عظم الكحلث مع الهندباء، ومن سم الحيات، ويدفع ضرر ريح السموم.

وهو يضر أصحاب الأبدان الرطبة، ويولد الريح، والنفخ، والعطش، ويحبب النعيم.

والإكثار منه يجذب أفواه البواسير.

حكى عن معاوية أنه وفد عليه وفد؛ فقدم إليهم الطعام، ثم دعا بالبصل، فقال: «اكلوا من هذا»؛ فإنه قد أكل قنوم، فجاءوا أواسيناً فضرهم ماءؤها.

ومن عجيب أمره إذا أردت تقصيره، فاغرس سكينه في بصله، واتركها على رأس السكين ساعة؛ فإنه لا يتأذى برأسته.

الثوم^(١)

منه برى .

ومنه بستانى .

وفيه صنف فيه لسان برأس واحدة .

(١) الثوم فى الطب الحديث :

تستعمل من الثوم - فى المأكول وفى الطب - فصوصه البيضاء المحذبة الظهر، ولدى تحليلها تبين أنها تحتوى على ٢٥% من زيت طيار فيه مركبات كبريتية، كما تحتوى على ٤٩% بروتين، و ٧٢% دهن و ٢٢ فحمائيات، و ٤٧% أملاح، و ٦٠% ماء .

ولدى أجزاء التجارب عليه ظهر أنه مطهر معوى، ومنبه معذ، موقف للإسهال الميكروبى (يؤكل بلعاً على الريق، أو يستعمل فص أو فصاً. تحميلة) يؤكل مع اللبن الرائب - لتطهير الأمعاء ومعالجة السعال، والربو، والسعال الديكى، وهو يطرد الأرياح، ويفيد الأعصاب، وينشط القوة الجنسية، ويفيد دهونا فى أمراض الصدر وضعوية التنفس، وينقوئ الشعير (تقطع الفصوص وتوضع فى وعاء، وتغطى بكمية من الهازلين أو الدهن النقى، ويغطى الوعاء، ويوضع فى ماء ساخن مدة ساعتين، ثم يهزى ويخرج جيداً، فيكون منه مرهم يدهن به مكان الألم).

والثوم معرق، ومندو للبول والطمث، ويطبخه بالماء أو الخليب يفيد - شرباً - فى الحصى الكلوى والمغص، ويستعمل لخفض ضغط الدم فى وأخذ على الريق يومياً (وكأنه القراصة يذقونه فى الزيت فيتركونه مغطى فى الشمس أربعين يوماً ويتناولونه - باعتدال - لتصلب الشرايين وضغط الدم). واستعمل، غصير الثوم، فى حالة السيل الحنجرى شرباً، والسئل الزبوى شقواً، كما وصف مع الخل المعقم ضد الجروح وانتاناتها، ولإشارة البطناس، وكواق من الطاعون، وقاتل للبجراثيم، وقضمه ببطم يمنع انتقال عدوى الرشح، ويحفظ البلعوم واللوذين من الالتهاب، ويمنع تجمع الكولسترول على جدران الشرايين، ويطرد البذائل. وأخذ منه جرام منه مع ٢٠٠ ج من الماء و- ٢٠٠ ج من السكر؛ لشقاع أوجاع المعدة والأمعاء الناتجة عن الإسهال. وفي حالة =

وهو يزرع ثم يحول، وأحواله فى زرعه كالبصل، وإذا زرعه فى الأيام التى يكون فيها القمر تحت الأرض، لم يوجد له رائحة.

وهو حار يابس، يسجن إسخانًا قويًا.

وهو يضر بالمعجوزين.

= السعال الذى ينفذ دهن أسفل الرجلين والجمود الفيزى بمسحوقه، ومسحوقه يوضع البخات على مسامير الرجل فيزيلها. ويحضر منه مستحضر طين معروف باسم «الأنيدول» يستعمل من الخارج كمحوص ومهيج للجلد. ويستعمل الثوم بمفرده، أو مع البقدونس وزيت الزيتون لطرد الجصى والرمل. ويصنع منه شراب يستعمل ضد السعال (تقشر فصوص الثوم وتقطع ويضاف إليها ملعقتان من العسل الأسود ويترك مدة ثلاث ساعات ثم يصفى ويحفظ لاستعماله عند الضرور).

هنا، وقد أعلن الطبيب الأستاذ «هانز رويتر» الألمانى أنه تأكد له أن الثوم ينقى الدم من الكولستيرول والمواد الدهنية، وأنه يقتل الجراثيم التى تسبب السل والذئبة، وفى بعض الحالات كان أشد فعالية من البنسلين وبعض المضادات الحيوية.

ونجاء فى نتيجة أبحاث حديثة أجراها علماء روس أن الأبخرة المتطايرة من الثوم المقشر إلى المقطع تكفى لقتل كثير من الجراثيم دون حاجة إلى أن يلمسها الثوم، وشاهدوا أن جراثيم الزنقارية والذئبية والسل تموت بعد تعريضها لبخار الثوم - أو البصل - لمدة خمس دقائق، كما أن مضغ الثوم مدة ثلاث دقائق يقتل جراثيم الذئبية المتجمعة فى اللوزتين، وأكل الثوم - أو استنشاق رائحته - ينقل إلى الدم بطرق المعدة أو التنفس، ويظل محتفظًا بتأثيره فى زيادة الجراثيم بضع ساعات، كما له تأثير فى الجراثيم التى تسبب بقمحات الجروح، والإلتهابات والأمراض السخمية.

وكما للثوم هذه الفوائد الكثيرة التى ذكرت، فإن الإكثار منه يؤدى إلى أضرار؛ منها: زيادة ضغط الدم، الضرر للجهاز الهضمى، الضرر للأطفال لمفعوله الكاوى، ولذا ينصح باستعماله بمقادير معتدلة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٣٣ - ١٣٤).

وهو يولد دمًا مراريا أصفر حارًا للدماغ، ويخرج إلى السواد بسرعة.

وهو ينفع أصحاب الأمزجة الباردة الرطبة.

وينفع أصحاب الأبدان المسرفة من الوقوع في الفالج.

ويجفف المنى.

ويفتح السدد، ويحلل الرياح، ويطلق البطن، ويذر البول.

ويقوم في لسع الهوام في جميع الأوجاع الباردة مقام الترياق.

وإذا دق وعمل منه ضماد بشرائه، وجعل على نهش الحيات ولسع العقارب: نفع منها.

وإذا أكل أخرج حب القرع، ومنع عضة الكلب: -

ويضفي قصبة الرثة.

ويمنع السعال القديم إذا أكل مشويًا أو مسلوقًا أو نيئًا.

وإذا دق وعجن بخل، ووضع على الأعضاء التي بها رطوبة غليظة: جلتها ولطفها.

وإذا دق مع الخل والملح وبالعسل ووضع على الضرس المأكول: نفعه.

وإن طبخ ورق الصنف والكندر، وأمسك ماؤه في الفم: منع من وجع الأسنان: القارص من البرودة والرطوبة.

وكذلك إذا سوي في النار، ووضع على الضرس المأكول، وذلك به الأسنان.

وهو يقطع العطش القارص من البلغم المتولد.

وإذا حرق، وعجن بالغسل النحل: نفع من داء الضلع، والتهق.

والقوب، والبثور ألبنة، وقروح الرأس من الرطوبة، والجرب المتقرح.

وإذا احتقن به: منع من عروق الإنساء.

وأكله: يخرج العلق، ويصفي الخلق.

وورقه: يوضع ويجعل على العين الرمدة: يكون أنفع لها من كل دبور.

ومن أكله على الريق لا يضره سم، ولا لدغ.

وهو ينفع من تغير المياه.

ويرفع الحكاك عن المعدة إذا احتمل بسبب منه.

ومنى أردت أن تعلم أن المرأة بكر أو ثيب فاخلط الدم المدقوق
بالعسل، ثم دعهما تتحمل منه، فإن أصبحت وجدت رائحته في فيها فهي
بكر، وإلا فهي ثيب.

وهو يزيل البخر الذي لا يقبل العلاج.

يقولون: إن الثوم درياق أهل البر، إلا أنه مفرح للتجلد، مضعف
البصر، مضجع، تعطش.

والبرقي أحد وأقوى من البستاني في الحرارة؛ فيسخن ويقوى

الأعضاء للباطنة، ويد الطمث، والنول.

وإذا دق وهو طري وشرب بماءه نفع من بهش الهوام، ومن الأدوية

القتالة.

وإذا ضرب منه مثقالان في عسل نفع من لدغ العقارب، والأفعى،

ومن عسر البول العارض من الرطوبة الغليظة، وينقى الصدر من

الكيموس الغليظ، ويلصق الجراحات الحية إذا وضع عليها.

* * *

الكبر

هو أصل الخردل.

ومنه : برى .

ومنه : بستانى

وأجوده البستاني .

وهو حار يابس .

وهو منحلل جدًا ، يحلل الخنازير .

يرد الصلابة والقروح ، وينفع من عرق الإنشاء ، وأوجاع الكبد ،
والزوائد .

والسملج منه ينفع من الريق ، وهو أنفع شيء للطحال مشروبًا ،
وضمادًا بدقيق .

والكثير منه يسهل الخلط الحامى ، ويدر الحصى ، ويقتل الحيات
والديدان .

ويزيد فى الباءة .

وهو ترياق للسموم .

والمتخذ منه بخل يفتح شدد الطحال ، ويخلل ، وينقى بلغم المعدة :

وقشور أصله نافع من عرق الإنشاء ، ومن الفالج والجذرى .

ويعض على قشوره للسن الوجعة سيما إذا كان رطبًا .

ويقطر ماؤه فى الأذن الذى فيها ديب فيقتله .

ويطلى به على البهق .

وخمرة توضع في العصير فتحفظه من العليا.

ومنه نوع يشن الفم، ويوزم اللثة.



الخرذل^(١)

منه : برى .

ومنه : بستانى .

وأجوده البستانى .

وهو حار رابس .

يجلل من رطوبات الرأس والمعدة ويخفف اللسان الذي فيه ثقل ،
كفى فى العصير منع من الغليان ، ويحل على بعض المذاهب .
وإذا وضع على الرأس المخلوق نفعه من النسيان ، ومن العارطين فى
موج الرأس ، وإذا صب على رأس صاحب النسيان نفعه .
وإذا مضغ وتغرغر به يقى رطوبات الدماغ .

(١) . يستفاد من الخرذل فى الطب : كمنبه للهضم ، ومهدئ للعاب ، ومقشّر ومغشّق .

وذلك بجرعه قليلة كبيرة فى كأس ماء يسخن تعطى فى حالات التسمم ، وتنبه
القلب . ويستعمل من الخارج لرقعة فى الروماتيزم المفصلية ، والالتهاب
الزئوى ، والآلام العصبية ، وفى حمامات القدم ضد الزكام والتهابات الشحنية .

وزيت بذور الخرذل يستعمل فى تخدير أعصاب الجلد لإزالة الشغور بالآلم

فى موضعه ، ويستعمل مسحوق الخرذل لرقعة لخصيف اختقان الدم والورثين ،

وهو يخرش المعدة إذا أخذ داخلياً فضاف إليه الخل لإصلاحه - والخل معقم

جيد - بنسبة ٤٠ قطرة فى لتر ماء يغسل به الجلد فلا يخرشه . والقليل منه

يفتح الشهية ، وينشط الهضم ، وهو يفيد فى أمراض الشجر والجلد إذا استعمل

مع الغذاء بنسبة ضئيلة .

يسمح باستعمال الخرذل - بكميات قليلة - لجميع الأشخاص ذوى الهضم

السليم ، ويمنع عن الإفصاين بغير الهضم ، وأمراض الكبد ، والقلب ،

والروماتيزم .

ينظر : قاموس الغذاء ص (١٩٨)

وإذا دق واستنشق به: يهيج العطاس.

وهو ينفع من الصرع، ومن ورم الطحال، ويلين البطن، ولا يدر البول.

وإذا دق وعجن بحل فاطح به البرص والجرب: أذهبه.

والقولي كذلك.

وإذا دق وضرب بالماء، وخلط العسل النحل به: أزال غشاوة العين.

وإذا قطر ماؤه في الأذن: نفعا.

وإذا خلط بالتين ووضع على الجهد إلى أن يحمر: وافق عرق

الإنشاء، وينفع من وجع المفاصل، وداء الثعلب.

وشربه على الريق يزكي الفهم.

وهو يخلل الأورام والحنازير.

ويهيج الباءة.

وينفع من الخصات العتيقة.

وهو نافع لجميع الأمراض الخادثة من اختراق البلغم، ويجلبه من عمق

البدن إلى ظاهره.

وقدر ما يؤخذ منه: مثقالان.

والزري ويولد خلطاً رديئاً، وجميعه يعطش، ويفرح بالذماغ.

* * *

ملوخية^(١)

أجودها : الأخطر العظيم الورق، الأحمر القضبان، وتسمى :
الملوكية.

وهي باردة نافعة.

تنفع من الإلتهاب إذا ضمد به الصدر والمعدة.

وينفع سيلان الطمث، واختلاق الطمث.

وينفع من الصداع.

وأوجاع العين من الحرارة، إذا ضمد بها مع دقيق الشعير.

ويهي يفتح شدد الكبد، والمرارة إذا شرب من مائها ثلاثون درهماً.

وقيل : إنها تضر بالمشانة.

(١) تحتوى الملوخية على : ٧٤,٢% من الماء، و ٢,٢% من المواد الضرورية، و ٤,٥% من النيتروجين (الخضراء) (والجافة ٢,٨٨%)، و ٠,٤١% الخضراء والجافة، و ٢,٤٤% من الدهن، و ٨,٢٢% الخضراء، و ٤٧,٩٨% الجافة من مواد الفصح، و ١,٧١% الخضراء، و ١,٢١% من الألياف، و ٢,٧٢% الخضراء، و ١٦,٤٩% الجافة من الرماد.

وفي كل مئة غرام منها ٣٩٣ ملغ من الكالسيوم، و ١٣٧ ملغ من الفسفور، و ١٣٥ وحدة دولية من فيتامين (أ) (الخضراء) والجافة ٢٥٨ وحدة دولية، و ١,٠٦ ملغ من حامض النيكوتينيك الواقى من البلاغرا. وفيها مقادير جيدة من الكالسيوم، والحديد، والبوتاسيوم، والصوديوم، والألومنيوم، والمنغنيزيوم والكبريت، والكلور، وفيتامين (ج)، وتعطى المئة جرام منها ٨٠ حروريًا.

وفي بذورها مادة سامة هي «الكوركوزين» التي ترجع إليها مرارة الملوخية الصغيرة. وهذا ما يسبب الإسهال العنيف لآكل البذور.

تفيد البذور في علاج بعض الأمراض الجلدية حاريجيًا.

ينظر: قلموس الغذاء ص (٧٠٩-٧٠٨).

الفرخ

وهو البقلة الخمقاء، وهو الرجلعة^(١).

وأجودها: العريض الورق.

أنفع ما فيها وهي باردة رطبة، قابضة.

تنفع نزف الدم.

وعشرة دراهم من مائها يجمع الصفراء.

ويحك بها التواليل فيقلعها.

ويضمدها بها الحمرة والأورام الحارة المحرق فيهاها، ويذهب وجع

الضرس.

وعطباؤها: تمنع من نزف الدم، والكبد والمدة الجارين شرباً

وضماداً.

ويحقن بها شجج الأمعاء، والإسهال.

وتنفع من الحميات الحارة، وتضرب الباعاء، وهي لا توضع على شيء

من القروح إلا أنفعته.

(١) نبتة سنوية عشبية لحمية من فصيلة «الرجليات» Portulaceae ذات الفلقتين

كثيرة التويجات تعرف في دمشق باسم «بقلة» وفي لبنان «فرغحين وفرغحينة»

والأسمان من اللغة السريانية، وفي بعض معاجم اللغة العربية تسمى «الفرخ

والفرخية»، والبقلة المنزوجة، والرجلة (في مصر). وتنبت «البقلة الخمقاء»

لأنها لا تنبت إلا في مسيل الماء فيقلعها السيل ويذهب بها.

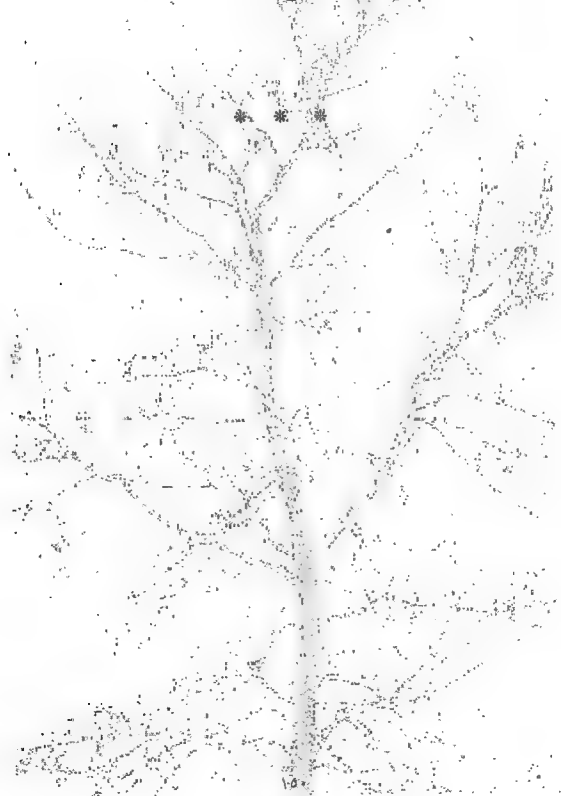
للبقلة أنواع عديدة، والتي تؤكل هي «البقلة الخمقاء» التي تزرع بذورها

الدقاق، أو تنبت عفواً، والجزء المأكول منها هو أوراقها التي تدخل نبتة في

السلطة أو الفتوش وغيرهما، كما يطبخ مع اللحم.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٨٠).

ومن نام عليهما في الفراش لا يرى شيئاً في الأحلام.
ونديها إذا أضيف إلى الخل يشبه الإنسان صبر على العطش طويلاً.
والإكثار منه: يقطع شهوة الجوع



فصل: فى البقول الصغار

التنعناع^(١)

هو خمسة ضروري

منه: الفوتنج

وهو: جينى

وصخرى

وبرى

(١) وعزف الطب الحديث خواص التنعاع ومناقضه، وتأكد له أنه: مسكن، مهدئ،

هاضم، مقو، مانع للقيء، مزيل للتشنج، مرطب، منعش.

وقد أمكن استخراج خلاصة منه بتقطير أوراقه. وأزهاره تؤخذ من الداخل

لتهذبة الجهاز العصبى، ومكافحة آفات المعدة وجهاز الهضم، والتسممات

كلها، وعاهات الكبد والحرارة، والأمعاء. وضد الخفقان، والدوخة، والوهن،

وطفيليات الأمعاء، والمغص.

ويؤخذ داخلياً: منقوع ملء ملعقة صغيرة من أوراق التنعاع فى كأس ماء

مغلى ثلاث مرات فى اليوم. أو تؤخذ من نقطتين إلى ثلاث من خلاصة التنعاع

فى كأس ماء مع سكر، عدة مرات فى اليوم.

ويؤخذ خارجياً: ضد الربو، والتهاب القصبات، والتهاب الجيوب،

والجذاسية، والجرب، بغلى نعناع جاف (١٢-١٨ ج) فى لتر ماء مدة ٥ دقائق.

ويستنشق البخار من الفم ثلاثاً، ويشرب من المغلى أربعة كؤوس فى اليوم

مع السكر أو العسل.

والزيت الطيار الذى يستخرج من التنعاع - ويسمى المنتول Le

menthol يستعمل أيضاً خارجياً. فى فرك أمكنة الآلام الروماتيزمية به.

ويجب أن نذكر أنه لا ينبغي الإفراط فى تناول أكثر من (٢٥) قطرة من

«المنتول» فى اليوم، لئلا تحدث اضطرابات يمكن تجنبها بالتقيد فى تناول المقادير

المحددة فى الوصفة.

ينظر: قاموس الغذاء (٧٢٢-٧٢٣).

ونهرى .

وبستاني .

وكلها فوتنج .

فالجبلى والبرى كلاهما واحد .

والنهرى ؛ هو : الشام .

والبستاني ؛ هو : النعناع ، وهذا واحد .

ولما ثقل الشام من شطوط الأنهار إلى البساتين صار نعناعا ، ونقص
ريحه ، وكثر ورقه ، وتحول حتى صار قدر أربع أصابع .

وتحويته بأن تأخذ عيدانا من الأرض ، وتطمر لتخرج العيون من
الفروج التى بها .

وهو جار ياس .

قوته سخية قابضة مانعة ، وهو لطف البقول المأكولة جوهرا .

وإذا ترك منه طاقات فى اللبن لم يتجبن .

وعصارته : تنفع من سيلان الدم من الباطن .

وهو مع السويق : يضمّد به الديلات .

ويضمّد به الجبهة للصداع : مع سويق الشعير .

وهو يمنع جشق الكلام ، ويعقد اللسان .

وإذا ضمّد به الثدي : سكن ورمه .

ويقوى المعدة ، ويسكنها .

ويسكن الفواق الكائن من امتلاء ، ويهضم : إذا أخذ منه التيسير ،

ويتختم : إذا أخذ منه الكثير .

ويمنع القيء البلغمي ، والدموي .

وينفع من اليرقان .

ويعين على الباءة .

ويقتل الديدان .

وإذا احتملته المرأة قبل الجماع ، منع الحمل .

وإذا شرب منه طراقات يخب رطلان : سكن الهضبة ، ونفع من المغص ،

ومن عضه الكلب .

والإكثار يحدث الحلة في الخلق ، ويولد رينجا ، ويضر بالسفل .



الزعترا^(١)

هو مريع النبات، بعيد من الآفات.

ومنه: برى.

ومنه: بستانى.

والبستانى نوعان.

طويل.

وعريض.

وهو أقوى عقلاً من مدور الورق.

والجوده البوى الصغير الورق.

(١) وفي الطب الحديث وصف الزعتر بأنه يفيد في آلام الحلق والأنف والحنجرة وفي معالجة الأسنان. يطهر الفم ويذهب الأغشية المخاطية ويقويها، ويعطي لتنبيه المنعومة وطرده الغازات، وتلطيف الإسهال والنفث، ويزيد في وزن الجسم، لأنه يساعد على الهضم وامتصاص المواد الدهنية، وأكله مع اللحوم والحبوب والزيتر يسمن، وطبخه مع اللبن يفيد الربو وحسرة النفس والضعف، وإذا أخذ مع الخل ازداد مفعوله. في طرد الرياح، وإدرار البول والحيض، وتنقية المعدة والكبد والصفرة، وتحسين اللون، ومضغ يسكن وجع الأسنان ويشفي اللثة المترهلة، وغسل الرأس بمنقوعه يقوي الشعر ويمنع سقوطه.

وإضافة (٥٠) جراماً من الزعتر إلى أربعة لترات من الماء والاختسال بها يزيل التعب العلم، ويخفف آلام الروماتيزم، والمفاصل، وعرق النساء. وعلك الزعتر يخفف إزعاجات الحنق، والتعب النفسى، والربو، والغدة الدرقية. وتأكل ست كاسات من مغلى الزعتر ينفع للسعال الديكى.

والزعتر في الغذاء يستعمل تابلاً لفتح الشهية، ولتطيب رائحة الطعام، ويضاف أخضر أو يابساً إلى الحساء والسلطة والصلصات، وإلى الفطائر لتعطيرها.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٧٣).

وهو حار يابس، محلل، ملطف.

يسكن وجع الضرس إذا مضغ.

وينفع من أوجاع الروكين والكبد والمعدة، ويخرج الديدان، وحب القرع، ويدر الطمث، والبول.

ويشهى الطعام، ويحلل الرياح.

وقدر ما يؤخذ منه: مثقال.

وأكله: ينفع من غشاوة البصر الحادث من رطوبة.

ودهنه: ينفع الصدر والرئة.

ويمنع من لسعات الحيات، لاسيما البري منه.

وذكروا أن القنفذ وابن عرس إذا تناهشا مع الأفاعى والحيات: تعالجا.

بأكل الصعتر البري، والزعتر يصير بالأرض.



الإسفاناخ^(١)

من أراد جودته فليحوله بعد زرعه؛ فإنه يقوى؛ لاسيما بعد زرعه.

وأجوده: المطمور.

وهو بارد رطب.

يلين، ينفع من السعال في الصدر، ويقمع الصفرة، ويلين الطبع.

وينفع أوجاع الظهر الدموية.

وهو سريع الانحدار، ويضر بأصحاب الأموجة الباردة.

فصل

في حشائش مختلفة الألوان والأنواع: تطيب النكهة، وتزيل البخر،
وتفرج القلب، وتذهب الخفقان، وتنفع من الجرب السوداوى، ويقتل
العقرب، ويضفى الدهن.

* * *

(١) يحتوى (الإسفاناخ) على كمية كبيرة من الحديد، ففي كل مئة غرام منها ما بين

٤٠ إلى ٥٠ مليجراماً من الحديد، كما يحوى النحاس والكوبالت.

وفى الإسفاناخ كذلك كميات من الفوسفور، وأملاح البوتاس، والكثيريت،

والكلور، والنحاس، والمنجنيز، والكلس، وهو غنى بالخضور، وفيتامين (أ)،

وفيتامينات (ب)، وفيها عدة حوامض ومواد آزوتية - وهذا ما يجعلها مضرة

بالكلى، وغير صالحة للمصابين بأمراض المفاصل والروماتيزم والتقرس.

يفيد الإسفاناخ الأطفال لوقرة الحديد فيها، والفيتامينات، والبود، والأملاح

المعدنية، ثم لسهولة هضمه؛ لأن اليابس تدبب كلها، وكذلك يفيد المصابين

بالإمساك، وبالبذانة، وأملاح المنجنيز الموجود فى الإسفاناخ تغبطها خصائص

مطهرة وملينة، ولا تترك بقايا لها فى المعدة، ولا تسبب البسطة.

حب الرشاد^(١)

حار رطب، وأكلة يزيد في الدهن، والتذكار.

ويهيج الباءة.

وعصارته: تهيج الشعر، وتحفظه.

وتنفع من الجرب المقرح، ومن عرق الإنشاء، والقوب ومن نهش
الهوام؛ شرباً، وضماً: مع العسل.

وإذا دخن: طرد الهوام.

وإذا داومت الحبل أكله سقط جنبها.

* * *

= ولذا يعتبر غذاء حسناً للناقصين، والمسنين، وقليل الحزقة، والمنهوكين،
يسوّط أن تكون كلاً لهم سليمة وبجالة جيدة، وغير مصابة بعمراض روماتيزمية،
ويمنع الإسفناخ عن هؤلاء. وعن المصابين باضطرابات الصقراء في الكبد،
وكذلك عن الذين يشكون من التخضبي والزمال، ومن غير الهضم.

ينظر: قاموس العلاء (٢٠٦).

(١) بقلة سنوية من الفصيلة الضليبية، تزرع وتنبج جريدها وحبها يسمى حب الرشاد.

جسك^(١)

هو عشب يضرب إلى الضفرة، وله شوك مدحرج.

ينفع من قروح اللثة الغليظة.

ويزيد في الباءة.

ويقتل النحسا.

وينفع من عمر البول، والقولنج.

ويشفي من شرب السموم القتالة.

وإذا رش طينحه في البيت قتل البراعيث.

وإذا رش في جحر الحية هربت منه.

وكذلك إذا رش شوكه في جحرها.

* * *

(١) نبات له ثمرة خشنة تغلف بأصواتي الفصح وأوراق الإبل.

حندقوق^(١)

ينفع من نهش الهوام طلاء
وعصارته: تنفع من ظلمة البصر شرباً واكتحالاً.
وينفع من الصرع، ووجع الحلق، والخوانيق.
وورقه، وبذره: يهيجان الباء، وصاحب حمى الغب يسقى من ورقه
ثلاث ورقات، أو من بذره ثلاث حبات فيصير على الحمى أدوارها أو
أربع.
وبذره ينفع لنهش الهوام، ويورث الجرب.

(١) الحندقوق: جنس نباتات عشبية سنوية تنبت بزيادة وتنتج من الأعلاف وهي
بالعربية: اللبرق.

خربق

هو نبات؛ ورقه كورق اللب، وشكله كشكل العناقيد.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»

«إذا غرست في البستان قضبان الخربق مات ما فيها من البراغيث؛ فإذا زرعتها في أي بذر كان لا يقر به الطير.

وإذا دحنت به في البيت هرب منه البق، والهوام، والبراغيث، والذباب.

وإذا سحقته وجعلته في الماء ورشش به البيت لم يقع عليه ذبابة إلا ماتت.

فإن جعلته في العجين وتركه وأكله الفئران: ماتوا كلهم.

وإن دفتته مع الكبريت، ودفتته في أجرة النمل: هربت منه.

وإن طليت به اللحم، وتركته للسباع تأكله: اضططبت بسهولة.

وهو سم قاتل لجميع الحيوانات.

وإذا شرت الخربق على أصل كرمه صار شراؤها سهلاً.

وهو يزيل البهق، والتوالي.

واستقراعه: يمنع من البرص.

وإذا طبخ بالخل، وقطر في الأذن: نفع من الدوى، وقوى السمع.

وإذا تمضمض به: سكن وجع الأسنان.

* * *

سوكران

هو نابت، ساقه كساق الرازيانج، ورقه كورق القشاء، وبذره كاليانسون، وله زهر أبيض.

يطلّى به موضع التّن؛ فيمنع نبات الشعر.

ويضمّد به ثدى النساء فلا يعظم.

وينفع من نزف الدم.

ويجهز الدم.

ويخرج به أعضاء المنى فيمنع من الإجمام.

وهو سقم قاتل لجميع الحيوانات.

الحودة: الحجازى.

وهو حار رابى، يسهل الصفراء والسوداء، وينقى الفضول.

وقلار ما يؤخذ منه: خمسة دراهم.

وقيل: إنه يضر بالثمانة.



خطمي^(١)

حار يابس، مجلل.
والمقشور منه يطلق البطن.
وغير المقشور يعقد البطن.
ويطلى على البق بالخل، ويجلس في الشمس فينزله.
وينفع من الخنازير طلاء؛ يبيضا مع الزيت
وورقه يديق مع الكبريت والشحم.
ويوضع على لدغ الحية والعقرب؛ فيمنعه.
هو الأستوان.
وأجوده: الغليظ الأخضر، الضارب إلى الصفرة والخمرة.



(١) نبات من الفصيلة الخمازية، كثير النعم، يديق ورقه يابسا، ويجعل غسلا للرأس فينقيه.

الملس

وهو حار بالبح في التجفيف، يحلل النفخ، والرطوبات، وضماده نافع، لآلة العصب.

وهو يجمد اللبن الذائب، ويذهب اللبن الجامد.

وإن سقى منه كل يوم درهمين ونصف مع سكر حبة وخيار شنبه سبعة أيام: نفع أصحاب الملتخوليا والجدام.

وثلاثة دراهم شرباً: يسهل السوداء والبغيم واللبوسات المائية.

ويطبخ من مرق الديوك أو السمك والبقول للقولنج.

وهو يسهل بغير نقص، ولا كرب، وتجنفيه أكثر من قبضة.

وهو يقطع نزف الدم، ونفثه، ويذهب اللحم الزائد. ويقوى العين، ويذهب رمضها ووسخها، لا سيما المخترق المغسول.

وإذا سخن وتيسر به قلع الخفر من الأسنان.

وهو يجلو الأبخار، والقروح، ويقوى القلب، ويشتت قروح الأنف، وعسر البول، وجميع علل المعده.

ومن خواص جوهره: إذا علق من تروجه معدته: نفعه.

ويجعل مثل القلادة، ويقلد به، ويضر بأصحاب الكلى.

ويذله وزنه أفتيمون، ونصف وزنه تمر هندي.

كسبرة بير^(١)

أجودها الأخضر؛ الذى عودها مائل إلى السواد، وهى معتدلة فى الحر والبرد.

وثلاثة منها: يسهل المتوءاء بقوة، والبلغم.

وقيل: إنها تسهل الطبع.

ورماده: يطول الشعر ويمنع من انتشاره، وينفع من الحوارة والجرب، وينقى الرئة والفضول الغليظة، ويمنع من اليرقان، والطحال، ويدبر البول والحيض، ويفتت الحصى، ويقطع التعب والبشيمة، وينفع من عضة الكلب والحيات، وغيرهم من النهوش والهوام. وينفع مع شراب من سيلان الفضول إلى الباطن والمعدة، ويضر بالطحال.

وبدله: وزنة بنفسج، مع نصف وزبه عرق يتوس.



(١) فى الطب الحديث تعتبر الكسبرة، عطرية، مقوية، طاردة للرياح مضادة للتشنج والصداع. وتنفع من ضغط الدم وتصلب الشرايين؛ لأنها تحتوى على اليود وتجعل امتصاص الكحول فى الجسم بطيئا، ولذا يأكل السكارى قبل الشرب شيئا من الكزبرة المحمصة فتبطئ ظهور السكر عليهم، والأحسن الاكتفاء ببزورها بنسبة ٣٠٠ غ فى لتر ماء. ويستخرج منها زيت عطرى يحتوى على نوع من الكحول اسمه: لينتالون، وعلى الصنوبرين، ويفيد منقوع ٢٥-٣٠ ج منها فى لتر ماء ضد عسر الهضم وتوسع المعدة. ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٩٢).

فصل: فى الرياض والورد

قالت عائشة -رضى الله عنها-: «جاءنى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- بكلتا يديه وردة»، وقال: «إنه ينيد رياحين أهل الجنة إلا الآس»^(١).

وهو ألوان كثيرة؛ منه: أحمر

ومنه: أصفر وأبيض وأزرق وأسود

قال صاحب كتاب «الفلاح»:

«إذا قطع أصله ثم سقى ثبت مرة أخرى، وإذا عطش طول عمره الجوى، ثم سقى مرة بعد مرة، وطرح فى الخريف أو الشتاء

ومن أحرق السداب فى أصول شجر الورد حتى يرفع الإحراق إلى الشجر فى أى وقت كان من السنة: طرح بعد أيام وردًا غصًا.

وأيضًا: متى جمع الرماد الذى تحتها، ودفن: وضمد بالتراب، وسقى فى الوقت ثم سقى بعد ذلك سقى العادة: طرح بعد أيام طرحًا غصًا.

وإذا أردت أن تطرح شجرة الورد بنسبة فاسقها الماء الحار: وإذا جعلت فى قضبانها عند غرمتها شيئًا من الثوم: زادت رائحتها، وكان جيدًا».

وقيل: إن ماء النيل إذا جرى إلى شجرة مجلوطة بماء الساقية أنضر وزاد ورقه سوادًا.

وحكى: أن كيسرى مر بورد فى ساقط على الأرض فنبذ عن فرسه، وأخذها، وقال: أضاع الله من أظفارك

(١) هذا الحديث لا يصح.

وكان المتوكل قد حماه كما حمى النعمان الشقائق، وقال: هذا لا يصلح للعامة، وكان في أيامه لا يرى إلا في مجلسه؛ فلا يجلس واحد من العامة يأخذ منه شيئاً.

وقال: أنا ملك الملوك، وسليطان الرياحين الورد، وكل منا أحق بصاحبه.

وذكر صاحب كتاب «المناهج والمناهج»

«أن رجلاً عد ورق وردة؛ فكانت ألف ورقة»

وحكى: أنه رأى وردة بالبصرة نصبت لها أحمر، ونصبت لها أبيض، والورقة التي وقع الخط فيها كأنها مقسومة فلم

وحكى: أنه رأى بحلب ورد بوجهين: وجه أحمر، ووجه أصفر.

وقال أردهشيه بن بابك: الورد أبيض، وياقوت أحمر على كرسي زبرجد أخضر، بوسطه شذور من ذهب أصفر، له رقة الخمر، ونفخة العطر.

وقال أبو جعفر لبعض أصدقائه يقول:

زارنا النور من أنفاسك

وسقانا مدامة الأسن من كاسك

وأعاد لنا معاهد الأسن جديرة

ورف لنا من فتات البر خيريرة

فاحمر حتى خلقه شققاً

وأبيض حتى أبصرته قللاً

وأخرج حتى كأنه المسك في ذكاته
وتضاعف حتى قلت: مد جانباه

والورد بارد يابس.

متوسط في الغلظة، واللطافة.

تجفيفه أقوى من قبضه.

وهو يقوى الأعضاء واللثة والأسنان.

ويصلح نتن العرق إذا استعمل.

وينفع من القروح والشجوج في الغاين.

ويست اللحم في القرحة العتقة.

ويسكن الصداع، وينفع من الرمء.

وماؤه ينفع من الغشاوة، ويعطش، ويخرج السلا مسحوقاً، وأقماعه

مانعة من نفث الدم، وهو نافع للكبد والمعدة.

ويسكن أوجاع السفل طلاء بريشه، ويحتقبط بطبخه لقروح الأمعاء.

والطري منه يسهل منه عشرة دراهم عشر مجالين.

وثلاثة دراهم منه تنفع حمى اللديخ.

ويابس: لا يسهل إذا طبخ مع العدين، وضمد به المعدة نفع قروحها.

وإذا مسك في الفم: منع من الثور والقلاع يابساً، لا سيما إذا خلط معه

العدين والكافور.

وشم الطري: يسكن الصداع الحار، ويقوى الدماغ والقلب، وقد

يحدث لبعض الناس الزكام، ويصلحه شم الكافور.

وخشبه تهرب عنه الحيات، وإن يسحق. حبة عند شجرة الورد لا تؤثر

سمها شيئا .

وهو يقطع الباءة .

وإذا اضطلع على القرائن منه وأكل ! فإنه يبرد ، ويجفف .

ومنه نوع يعرف بالنشتر ، وهو حار محرق .

* * *



الترجس

روى عن النبي -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: «شموا الترجس، فما منكم من أحد إلا وله شعبة من برص أو جذام»^(١).

وقال كسرى: «الترجس ياقوت أصفر بين در أبيض على زبرجد أخضر».

وقال: «إنني أستحي أن أجامع في مجلس فيه نرجس؛ لأنه أشبه شيء من العيون الناضرة».

والترجس حار يابس.

وقيل: إنه معتدل في الحر والبارد.

مفتح لسدد الدماغ.

ويشفع من الصداع عن رطوبة أو سواد أو يصدع الرأس الحارة.

ويصله: يجذب مع القرع، ويخلف، ويخرج الشوك، والسبلة، خصوصاً مع دقيق السلم والعسل.

ويجلبو الكلف.

ويشفع من داء الثعلب.

ويشجر الدمايل، ويلهم الجراحات.

وأكله يهيج القيء.

وإذا شربت المرأة منه أربعة دراهم مع العسل: أسقطت جنينها الميت،

(١) موضوع: ينظر تنزيه الشريعة لابن عراق (٢٧٦/٤)، وكشف الخفا (١٦/٢)، والدلائل المصنوعة (٢٤٧/٢)، والموضوعات لابن الجوزي (٦١/٣)، والفوائد للشوكاني (١٩٦).

ولو كان له مدة مديدة.

ومن وقع نظره على النرجس جالة المتجامعة: انعقدت شهوته عقدا لا
ينحل.



الحبق

ويسمى: الضميران، والعقيران، والزعر، وكلها تسمى: ريحانًا.

وهو أنواع:

ترنجاني.

وتشحمسك.

وصعترى.

وقرنفلى.

وكرماني.

وهو سريع الإنبات قبل التحويل وبعده.

ذكروا أنه لم يكن قبل كسرى يوجد.

وأن كسرى جلس يوماً ما للمظالم إذ أقبلت حية تسلب تحت سريره.

فهموا بقتلها.

فقال: كفوا عنها فإنها مظلومة.

وأمر بعض الأساورة أن يمشى خلفها ويمرر تنساب بين يديه حتى

استدارت على فوه بشر، ونزلت، وجعلت تلتفت، فنظر الأسوار فإذا هي

قعر البشر حية مقتولة، وعلى شنها عقرب.



رسالة في الطب تتضمن على باب وخاتمة

الباب: في منافع شجرة النارج، وما يخرج منها.
الخاتمة: في منافع القجل.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم.

الحمد لله رب العالمين، والعاقبة للمتقين، وصلّى الله على سيدنا
محمد، وآله، وصحبه، والتابعين.

هذه رسالة مباركة في الطب، تشتمل على باب وخاتمة الباب في
منافع شجرة النازنج، وما يخرج منها: والخاتمة في منافع الفجل؛ فأقول
وبالله أستعين.

الباب في منافع شجرة النارج وما يخرج منها

هي شجرة معروفة، وقشرها حار يابس، وحامضها بارد يابس في الثانية، وبذرها وعروقها حار يابس.

قشر أصل الشجرة: إذا نقع في خل خمر، وتغرغر به: ينقط العلق من الحلق من ساعته بإذن الله.

وإذا نقع قشرها في خل خمر يوماً وليلة، وجفف، وسحق، وشرب منه كل يوم مثقال على الريق سبعة أيام: نفع من سلس البول.

وقشر أصل شجر النارج: إذا جفف، وسحق مع مثله، واستاك به: أذهب الخضرة من الأسنان، وبيح الدم الفاسد من اللثة.

قشر أصل شجرة النارج: إذا جفف، وسحق، وعجن بزيت طيب، ووضع على لدغة العقرب؛ سكن ألمها.

قشر شجرة النارج: إذا جفف، وسحق مع مثله زرباً، ووضع في الفم: أذهب ريحة الثوم، وطيب النكهة.

القشر: إذا أخذ مع مثله يذر حرقاً، وطبخ بثلاثة أمثاله شراب ريحاني، حتى يذهب من الشراب الثلث، وشربت منه المرأة أربعين درهماً؛ أدر الحيض من ليلته، وأعان على الحمل.

ومن كان مولماً بشرب الخمر، وأراد قطعه: يأخذ من قشر أصل الشجرة أربعين درهماً، ويطحنهم في ثلاثة أرطال خمر عتيق، ويداوم على شربه أسبوعاً، كل يوم أوقيتين على الريق؛ فإنه يكره شربه بإذن الله تعالى.

ورق النارنج: إذا جفف وسحق مع مثله تين، ويؤكل منه عشرة أيام؛ كل يوم عشرون درهما على الريق، ويجرع عليه بخل خمر: نفع المطموسين، ولا يحتاجون إلى شيء غيره.

ومن الخواص

ورق النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله في أوانيه، وعجن بعسل، وجعلت منه المرأة صوفة، وتخللت بها عقيب الحيض بعد الطهر، وجامعها زوجها: أسرع الحمل إذن الله - تعالى - ولا يعاد إلا إذا نظرت الحيض، فإنه سر مكتوم.

ومن سحق ورق النارنج، وتدللك به في الحمام: ذهب صنان الإبط، وطيب رائحة البدن، ومنع تولد القمل من الخسنة.

وإذا أكل من زهر النارنج أزبعون زهرة: أخرجوا دود القرع بكيسه.

وإذا جفف الزهر، وسحق مع مثله حب غار، وعجن بثلاثة أمثاله عسل نحل، وأكل منه مثقال قبل الغداء، وكذلك عند النوم: منع تولد القولنج، وأذهب رياح السدد.

وإذا جفف زهر النارنج، وسحق، وعجن بنخل وقطران، وطللى به البهق الأبيض: أزاله، ولو كان له زمان طويل.

وإذا أخذ من النارنج أول ما يغقد، وطللى في زيت، وذيب في هون حتى يصير في قوام العسل، وطللى به الثعلب؛ أنبت فيه الشعر عاجلا.

وقشّر النارنج الأخضر: إذا دلك به منابت الشعر: أسرع نباته.

وإذا أحرق، وعجن بماء البنج الأخضر، وطللى به منابت الشعر، وعاده سبع مرات: منع نبات الشعر.

وقشّره الأصفر: إذا سحق مع مثله أنبتشون، وأكل منه عند النوم تين

مقال إلى درهمين: منع تولد البخار.

ويقوى المعدة، وحفظ صحة العين.

ومن أخذ قشر النارنج، ولبان الثور، وعرق سوس؛ أجزاء سواء، مسحوقين، منخولين، وبنضاف إليهم: مثلهم سكر، ويتناول منه مثقالين عند النوم: يذهب وجع القلب والخفقان من أى خلط كان.

وحماض النارنج: إذا جلب على نار مع مثله غسل مرسل، حتى يبقى في قوام اللعقات، وأكل منه ثلاثة أيام، كل يوم: ينصف أوقية على الريق: أذهب الدوخة من الرأس، ونشوة الخلق، وخرقة المعدة، والحميات المتطاولة بإذن الله تعالى.

وإذا سحق من بذر الفجل، وعجن بلبا النارنج، وطلّى به آثار السوداء من الجسد: أذهبها بإذن الله تعالى.

وبذر النارنج إذا دق مع مثله ثوم، ووضع على لدغة العقرب: جذب السم، وأبطلها.

وإذا أخذ من بذر النارنج والخرخير، والمصطكي، وقشور الكتندر؛ أجزاء سواء، يدق الجميع ناعماً، ويوضع منه مقال في بيضة بيمرشت، وتؤكل على الريق سبعة أيام متوالية: تنفع من ضعف الباء، وأعان على كثرة الجماع.

وإذا أخذ عرق نارنج، وأخذ فيه زر أبيض: إذا دس في نار حتى يجمى، ويوضع على أماكن البسلة، والإبرة، والشوكة، وشطا القصب الفارسي - الغائرين في الجسد -: يجده من أى عضو كان في ليلته.

وإذا أحرقت نارنجة، وسحقت، وعجنّت بميعة سائلة عجن سمح، وطلّى به على الجرب في الحمام ثلاثة أيام: نقاه من الجسد بإذن الله تعالى.

وقد نظم بعضهم ذلك في قوله :

اسمع رعاك الله يا ذا الفهم
في نفع ما نرّميه في الطرقات
أعنى عن النارج لا في غيره
نعم الدوا المشكور في الفعل إذا
ما قاله السادة أهل العلم
لجهلنا ما فيه من خيرات
فإنما نفعه في قشره
ما حل بالإنسان من برد إذا

ومنافعه كثيرة، وفيما ذكرناه كفاية، والله أعلم.



فصل، وهو الخاتمة فى القول على منافع الفجل

قال الحكيم:

الفجل: حار يابس فى الدرجة الثانية.

ينفع من اليرقان.

ويفتح سدد المرارة، والكبد، والطحال.

وينفع من الاستسقاء.

إذا أكل من ورقه على خلو المعدة: يفتح سدد الكلار، ويفتت الحصا من المثانة.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشر دراهم، وعجنهم بتمر، وعصب به صاحب التنقر: من أوجاع المفاصل أبزاه.

وإذا سعط بمائه مخلوطا بماء البصل الأحمر المحتوم: نفعه بإذن الله تعالى.

وإذا طبخ ماء الفجل، بغسل، وقطر فى الأذن: نفع الطراش العتيق.

ومن أخذ من بذر الفجل: نصف أوقية، وطبخ فى ماء، وشرب مأوّه: أذهب البلغم من المعدة، ونفع إذا تعرعر به مرأوا.

ومن دق من بذر الفجل: مثقالين، ثم ألقى عليهم لبن حليب ضأن، وشربه على الرقي: أنقى مثانته، وجرك عليه شهوة الجماع.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشرة دراهم، ثم غلاهم، وألقى عليهم عسلا، وأكل سبعة أيام: نفعه من ضعف الباءة، وقواه على كثرة الجماع.

ومن أكل من ورق الفجل مع الملح على الريق: أذهب البلغم من المعدة، وقطع سيلان اللعاب من الفم.

ومن سحق من بذر الفجل: نصف مثقال، واستفه على الريق: أذهب الريح من المعدة، ويحرك شهوات الطعام.

وإذا دق ورق الفجل، وعجن بعسل، وأكله على خلو المعدة - أعنى على الريق - نفع من وجع الصرة.

وإذا قورت رأس فجلة، وقطر فيها من ورد، وقطر في الأذن: سكن وجعها، وهو مجرب صحيح بإذن الله تعالى.

وإذا قور رأس فجلة، ووضع فيها وزن أربعة دراهم بذر لفت، ورد عليها غطاها، ولبسه بعجين - أعنى من عجن الحنطة - ثم دس في النار إلى أن ينضج العجين، ثم يبرد قليلا، ثم يطعم صاحب الحصاة: فإنه يرى سريعا بإذن الله تعالى.

ورق الفجل: يحرك شهوة الجماع، ويشهى أكل الطعام.

وإن أكل قبل الطعام هضم، وإن أكل بعد الطعام هضم.

ورأس الفجل إذا أكل قبل الطعام دفع الطعام إلى فوق، وقلبه ولا يدعه يستقر في المعدة، ويحشى نسا منكرًا، والمنفعة في الورق وأكثر من الرأس.

ورق الفجل: إذا سلق، وطحن بدهن لوز، وأكله: كان أصلح للسعال المزمن، والكيموس، والغليظ المولد في الصدر.

ومن أخذ من ورق الفجل: درهمين، ومن الزيت الطيب: ثلاثة دراهم، وغلاهم، حتى تخرج الخاصية من الدهن، ثم يدهن القضب قبل المجامعة: فإنه يصلح، ويقوى جركاته، ويسخن النطفة، ولا يبطل له همة، ولو كان عمره مائة سنة.

وقال ابن سينا لولده: عليك في كل أسبوع بقية في الحمام، ويكون من ماء ورق الفجل: عشرون درهماً، ومن العسل: النحل عشرة دراهم، ومن خل العنب: ثمان دراهم، ومن الملح: درهمان؛ فيكون الجملة أربعون درهماً، ويستعملهم داخل الحمام، ويشرب عليهم من الماء المعتدل احتمال معدته؛ فإنه يسهل القيء، وينقى المعدة من البلغم، والصفراء، والسوداء، ويخرج منها من الأذى ما لا يخرج كثير من الأدوية، والله سبحانه تعالى أعلم.

وهذه نسخة الفجل:

يؤخذ على بركة الله - تعالى - وعونه، وحسن توقيفه: من بذر الفجل المغربى، ومن جب العروس الصينى، ومن القرح المغربى، ومن السعد الكوفي، ومن القرنفل العطري، ومن الصمغ العربى، ومن السكر النقى، ويعجن الجميع بماء الشمر الجبلى، ويخبث، ويطلّى به الذكر، فإنه نافع إن شاء الله تعالى.

وهذه نسخة نافعة لأوجاع الرأس جميعها:

يؤخذ على بركة الله - سبحانه وتعالى - صبر سنطرى عشر: دراهم، وكل أصغر منزوع الثوى، وسقمونية: من كل واحد خمسة دراهم، ورز وزه منزوع الأقماغ درهمان ونصف، وثلاثة دراهم: زعفران، الشربة منه: ثلاث دراهم، وهي نافعة للضادع، ونصف، والشقيقة، والضربان، وللبدوخة، ولجميع ما يحدث في الرأس من الأوجاع.

والله - سبحانه - هو النافع والشافى والمعافى، لا رب غيره ولا معبود سواه. والحمد لله وحده، وصلى الله على سيدنا محمد، وعلى آله، وصحبه، وسلم.

آمين. والله أعلم.

* * *

فهرس الموضوعات

المقدمة	٣
المبحث الأول (النبات: أهميته، وعلومه، وأقسامه)	١٢-٤
المطلب الأول (أهمية النبات في حياة الإنسان)	٤
المطلب الثاني (أقسام علم النبات)	٩
المبحث الثاني (ترجمة المؤلف ابن الوردي)	٢٢-١٣
التخل	٢١
الرطب	٢٨
التمر	٢٩
التارجيل	٣٠
الزيتون	٣٢
الإحاض والقراضياء	٣٥
العناب	٣٧
النبق	٣٨
التمر الهندي	٤٠
الفيرا	٤١
الزعروز	٤٢
الخوخ	٤٣
المشمس	٤٥

٤٨ التفاح
٥١ الكمثرى
٥٤ السفرجل
٥٨ التين
٦٣ العنب
٦٦ الزبيب
٦٨ الحُل
٧٠ التوت
٧٣ الزمان
٧٨ الأريج
٨١ النارج
٨٣ الليمون
٨٩ البلوط
٩١ البطم
٩٢ السماق
٩٣ الفلفل
٩٧ دار فلفل
٩٨ القرنفل
٩٩ قرفة القرنفل
١٠٠ خولنجان

١٠١	الزنجبيل
١٠٣	المصطكى
١٠٤	الإهليلج
١٠٦	الكافور
١٠٧	الفاج
١٠٨	الخروع
١٠٩	الصفصاف
١١٠	الدهشت
١١١	السرور
١١٢	اللبان
١١٣	البطيخ
١١٥	الحنظل
١١٨-١٢١	فصل في الحنطة
١٢٢	الأرز
١٢٤	الحمص
١٢٦	العدس
١٢٨	الكمون
١٣٠	الشونيز
١٣١	الكرويا
١٣٢	الفجل

١٣٤	الرياس
١٣٥	السلق
١٣٧	البصل
١٤٠	الثوم
١٤٤	الكبر
١٤٦	الخردل
١٤٨	الملوحيه
١٤٩	الفرلخ
١٥١	فصل: في القول الصغار
١٥١	الغنغ
١٥٤	الزعتز
١٥٦	الاسفاناخ
١٥٧	حب الرشاد
١٥٨	الحشك
١٥٩	الحندقوق
١٦٠	الخربق
١٦١	السوكزان
١٦٢	الخطمي
١٦٣	الملس
١٦٤	كسبرة بير

أول مجلس عز العرب



مناافع النبات والشار والقبل
والسواكن والقشريات والرمال

دار الكتاب العربي
سوريا